840149500 Ev05 6/8/06 1:26 PM Page 1

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable

Olla de Cocción Lenta Programable

Thank You for Purchasing a Programmable Slow Cooker!

Making great-tasting food with the Programmable Slow Cooker is simple, once you know how. Please look inside this helpful user guide for our easy to use instructions.

If you have any questions, please call our toll free number below before you return it.

Our friendly associates are ready to help you:

USA: 1-800-851-8900
Canada: 1-800-267-2826
Mexico: 01-800-71-16-100



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

840149500

⚠WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, press OFF button on control; remove plug from wall outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable liner.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

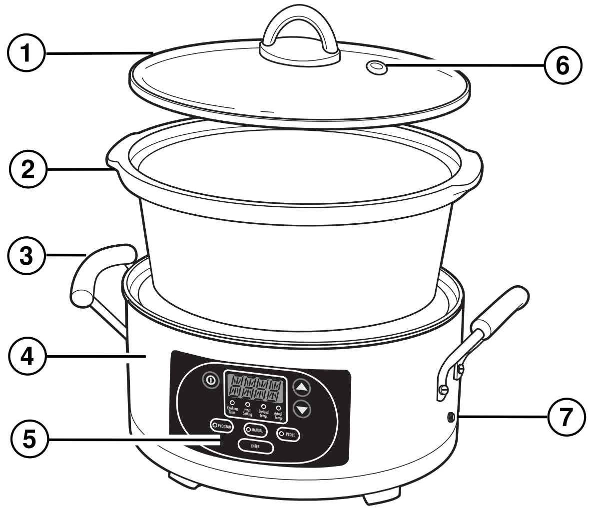
This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

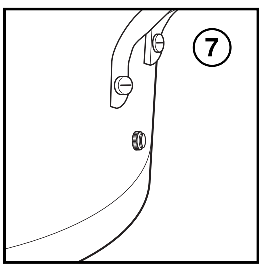
To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

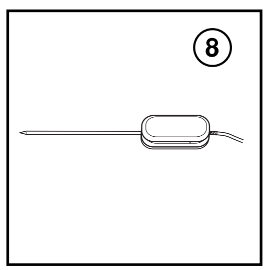
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the slow cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

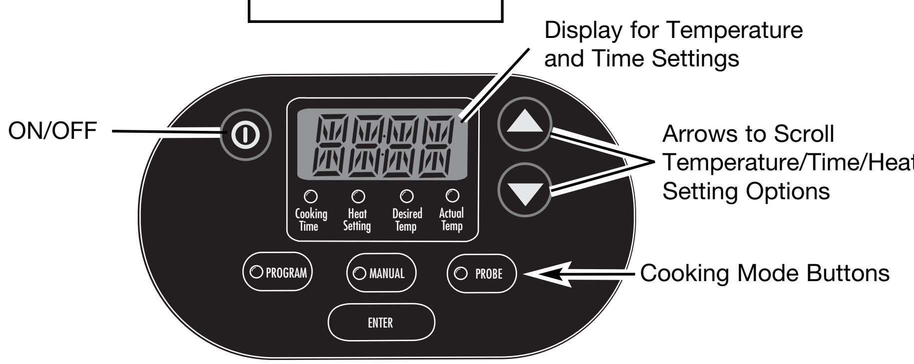
Parts and Features

1. Glass Lid
2. Stoneware Crock
3. Base Handles
4. Base
5. Control Panel/Display
6. Grommet
7. Probe Jack (also see inset)
8. Probe









Before First Use

Wash glass lid and stoneware in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse base in water.

Power Interrupt

Your unit is equipped with a “Power Interrupt” feature and will remember the programmed settings for about 7 seconds of power loss. This will help prevent loss of programmed instructions and food spoilage in the event of a minor power loss.

Cooking Modes

No matter what you plan to cook, the Set 'N Forget® Slow Cooker has three cooking modes to make it easy. Here's how to choose the one that's right for your lifestyle and the food you're cooking.

Will you be away when your food is finished cooking?

Use the PROGRAM Mode.

Input your preferred amount of cooking time and the slow cooker automatically shifts to Keep Warm at the end of the selected cooking time. Food won't overcook!

Do you want to cook the traditional way without setting a time?

— OR —

Have you cooked a recipe on the stovetop or in the oven and wish to keep the food warm?

Use the MANUAL Mode.

Lets you select traditional High, Low and Keep Warm settings.

Are you cooking a large cut of meat or using a recipe that requires food to reach a certain temperature?

Use the PROBE Mode.

For many foods, especially large cuts of meat like roasts, chicken, turkey and pork, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe with this slow cooker takes the guesswork out of slow cooking. You select the desired internal food temperature and the slow cooker will automatically shift to keep warm once the temperature is reached. So you don't have to worry about overcooked or undercooked food making its way to your table. By using the Cooking Guide on page 7, you can estimate the amount of time the food will need to cook.

To Program Your Slow Cooker

Program Mode

IMPORTANT: Modes may be changed during cooking, however slow cooker must be restarted to change the length of cooking time.

1. Press ⏻ to turn slow cooker on.
2. Press PROGRAM and Cooking Time will illuminate. The display will show 4:00 (4 hrs).
3. Select desired cooking time by pressing the up and down arrow buttons. Refer to recipes for recommended cooking times.

NOTE: 14 hours is the maximum amount of cooking time; 30 minutes is the minimum.

4. Press ENTER when desired cooking time is selected. Heat Setting will illuminate.

5. Select a desired heat setting by pressing the up or down arrow buttons to scroll between LOW and HIGH settings.

6. Press ENTER when the desired heat setting is selected to begin cooking. Slow cooker will turn on automatically if ENTER is not pushed within 20 seconds.
NOTE: Display will flash until ENTER is pressed.

7. The display will show **COOK** and a 3 second beep will sound. While cooking, the display will alternate between the remaining cooking time and the heat setting selected.
NOTE: The digital display is a countdown timer, not a clock.

8. After the programmed cook time has elapsed, the slow cooker will make a triple beep and automatically switch to the Keep Warm setting. The display will indicate **WARM**.

NOTES:

- 14 hours is the maximum amount of operating time. If the cooking time you select is 8 hours, the Keep Warm setting will operate for the remaining 6 hours. After a total of 14 hours, the slow cooker will shut off automatically and the display will show **OFF**.
- If dish is fully cooked before program has counted down to zero, you can go directly to Keep Warm. Press MANUAL, select WARM, and ENTER.

Manual Mode

1. Press to turn slow cooker on.

2. Press MANUAL and Heat Setting will illuminate.

3. Select desired heat setting by pressing the up or down arrow buttons to scroll between LOW, HIGH and WARM setting.

4. Press ENTER when desired heat setting is selected to begin cooking. Slow cooker will turn on automatically if ENTER is not pushed within 20 seconds.
NOTE: Display will flash until ENTER is pressed.

5. The display will show **COOK** and a 3 second beep will sound. While cooking, display will alternate between **COOK** and the heat setting selected. Display will show **WARM** to indicate Keep Warm.

NOTE: 14 hours is the maximum amount of operating time. After a total of 14 hours, the slow cooker will shut off automatically and the display will shut OFF.

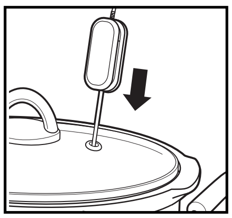
Probe Mode

⚠CAUTION

Spoiled Food Hazard

- Use only the probe provided with the product.
- Use of a different probe may damage the unit resulting in undercooked food.

1. Insert probe through the grommet on glass lid and into meat. Make sure probe is completely inserted into the meat. It should not touch bone, fat or gristle.



2. Plug the probe into the probe jack on the side of the slow cooker base.
3. Press (power button) to turn slow cooker on.
4. Press PROBE and Heat Setting will illuminate.
5. Select a desired heat setting by pressing the up or down arrow buttons to scroll between LOW and HIGH settings.
6. Press ENTER when desired heat setting is selected. Desired Temp will illuminate.
7. Select desired temperature of food by pressing up or down arrow buttons (5 degree increments). Refer to temperature guide on glass lid for food safety guidelines or to the cooking guide on page 7 for suggested food temperatures.
   NOTE: To change temperature display from Fahrenheit to Celsius, press PROBE and ENTER at the same time. The temperature in Celsius will now be displayed. If the slow cooker is unplugged, it will reset to Fahrenheit.
8. Press ENTER when the desired temperature is selected to begin cooking. Slow cooker will turn on automatically if ENTER is not pushed within 20 seconds.
   NOTE: Display will flash until ENTER is pressed.
   The display will show **COOK** and a 3 second beep will sound. While cooking, the display will alternate between the desired cooking temperature and the actual cooking temperature.
   NOTE: The display will indicate **PLUG PRBE** if the probe is not plugged in. If the probe is not plugged in, the slow cooker will cook at the heat setting previously selected. It will shut off after 14 hours of operation.
9. When the internal temperature of the food reaches the desired temperature, the slow cooker will beep 3 times then automatically switch to the Keep Warm setting and and the display will show **WARM**.

NOTES:

- 14 hours is the maximum amount of operating time. After a total of 14 hours, the slow cooker will shut off automatically and the display will shut OFF.
- Modes may be changed during cooking, however slow cooker must be restarted to change the desired internal temperature.

Cooking Guide for Probe Mode

FOOD/WEIGHT	COOK TIME LOW	COOK TIME HIGH	DESIRED TEMP*
Beef Roast (3 lbs/1.5 kg)	3-4 hours	1½ hours	145ºF/63ºC
Beef Brisket (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 hours	6 hours	145ºF/63ºC
Turkey Breast (6-7 lbs/3-3.5 kg)	6-7 hours	3-4 hours	180ºF/82ºC
Whole Chicken (4-6 lbs/2-3 kg)	6 hours	4 hours	180ºF/82ºC
Chicken Pieces (bone-in) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 hours	1½ hours	180ºF/82ºC
Chicken Breasts (4 lbs/2 kg)	4 hours	3½ hours	180ºF/82ºC
Fully Cooked Ham (7½ lbs/3.5-4 kg)	4-5 hours	3 hours	145ºF/63ºC
Pork Tenderloin (2-3 lbs/1-1.5 kg)	2-3 hours	1½-2 hours	160ºF/71ºC
Pork Roast (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 hours	2½ hours	160ºF/71ºC
Pork Chops (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 hours	2-3 hours	160ºF/71ºC

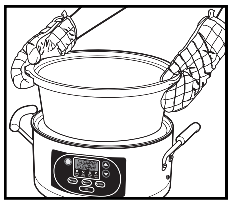
*Per USDA food safety guidelines. Visit foodsafety.gov for more information.

Tips for Slow Cooking

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- The stoneware should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on High, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the stoneware and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the stoneware, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the stoneware in the slow cooker.
- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.
- The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so the meat will not sit on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the crock

Care and Cleaning

Removing Glass Lid and Stoneware



When removing the **Glass Lid, tilt so that the opening faces away from you** to avoid being burned by steam.

The sides of the **Base of the slow cooker get very warm** because the heating elements are located there. Use the handles on the Base if necessary. Use hot mitts to remove the Stoneware.

Cleaning the Slow Cooker

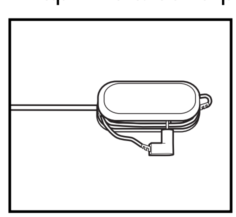
1. Press the OFF button to turn unit off. Unplug cord from outlet.
2. Remove Stoneware and Glass Lid from Base and let cool.
3. Wash Stoneware and Glass Lid in hot, soapy water. Rinse and dry. They may also be washed in dishwasher.
4. Wipe the Base/Control Panel with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

Caring for the Slow Cooker

- Handle the Stoneware and Glass Lid with care to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Stoneware and Glass Lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid Stoneware and Glass Lid coming in contact with OR bumping against a faucet or other hard surfaces.
- Do not use Stoneware and Glass Lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the Stoneware is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The Stoneware and Glass Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The **Stoneware is microwave safe and oven proof,** but never heat the Stoneware when empty. Never place the Stoneware on a burner or stove top.
- Do not place the Glass Lid in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

Cleaning and Caring for the Probe

1. Do not touch the stainless steel probe with bare hands during or just after cooking as the probe will be hot.
2. Never immerse probe and probe wire in water.
3. After probe is cool, wipe probe handle and probe with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
4. Wrap wire around probe handle and press plug into hole in handle for storage.



Troubleshooting

There is no display visible on the control panel.

- Is the unit plugged in?
- Is the unit turned on? Display should flash SEL.
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
- Power interruption of 7 seconds or longer.

I can't program the current time on the control panel.

- There is no "clock" feature on this slow cooker, only a countdown timer.

Food is undercooked.

- Was food cooked on the Keep Warm setting? Do Not cook on Keep Warm; always cook on Low or High heat settings.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 7 seconds or longer?
  NOTE: For a power interruption of 7 seconds or less, your Hamilton Beach slow cooker will remember your programmed heat and time settings.
- Did you select the Low heat setting, but use a cooking time based on the High heat setting?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on the slow cooker?

The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if the shorter or longer time needed.

My meal was overcooked. Why?

- Was the crock at least half-full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled crock. If the crock is only half-filled check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select hours based on a Low heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Troubleshooting

I pressed the OFF button by mistake. What do I do now?

- Press the ON/OFF button, choose desired MODE and program as desired.

I want to cancel the cooking cycle because the food is done.

- Press the OFF button if food is ready to serve.

What is the maximum time for cooking? For Keep Warm?

- 14 hours is the maximum amount of time that can be programmed for this slow cooker.

  EXAMPLES:

  – 8 hours of programmed cooking time provides 6 hours of Keep Warm

  – 14 hours of programmed cooking time provides NO Keep Warm time; the slow cooker will automatically shut off at the end of the 14 hour cook cycle

  – 14 hours of Keep Warm for food that has already been thoroughly cooked

I set the cooking time and now I want to change it. Can I?

- No. Press the ON/OFF button, choose desired MODE and program as desired.

My slow cooker boils. Is it suppose to boil?

- Yes. Your slow cooker has been specially designed to cook raw foods thoroughly (such as potatoes and carrots) as well as reach an internal food temperature for desired doneness.

Quick Temperature Probe Recipes

Refer to pages 6-7 for cooking times, temperatures, and probe instructions.

Fiesta Chicken

Place 3 lb. (1.5 kg) boneless chicken breasts in slow cooker and top with your favorite salsa or fresh pico de gallo. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Tenderloin of Pork with Balsamic Glaze

Place one 14 oz (396 g) bag petite whole onions and one 14 oz. (396 g) bag petite whole carrots in slow cooker. Place 2-3 lb. (1-1.5 kg) pork tenderloin, trimmed, on top of vegetables in slow cooker and season with salt and pepper. Stir together 3 tablespoons (45 ml) balsamic vinegar, 2 tablespoons (30 ml) brown sugar, and 1/4 cup (60 ml) orange juice. Pour over pork and vegetables. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Cajun Spiced Turkey Breast

Remove neck and giblets from 6-7 lb. (3-3.5 kg) turkey breast, rinse and pat dry. Using your favorite Cajun spice mix (available in spice aisle of most grocery stores), season cavity and outside of turkey breast liberally. Place turkey breast, breast side up, in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Apricot Glazed Chicken

Remove neck and giblets from 3-4 lb. (1.5-2 kg) whole chicken. Rinse, pat dry and season with salt and pepper. Place in slow cooker and pour contents of 12 oz. (360 ml) jar of apricot preserves over chicken. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Citrus Pineapple Smoked Ham

Place 7½ lb. (3.5 kg) precooked smoked ham in slow cooker. Press ½ cup (125 ml) of brown sugar on surface of ham. Drain one 16 oz. (454 g) can of pineapple chunks, reserving juice, and place pineapple on and around ham. Pour ½ cup (125 ml) of reserved pineapple juice in bottom of slow cooker. Zest one large orange and spread over ham. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Quick Temperature Probe Recipes

Refer to pages 6-7 for cooking times, temperatures, and probe instructions.

Maple Boneless Pork Roast

Place 4-5 lb. (2-2.2 kg) boneless pork roast in slow cooker. Season with salt and pepper. Pour ½ cup (125 ml) of good quality maple syrup over pork. Spread top of pork roast with 3 teaspoons (15 ml) of Dijon mustard. Top with 3 tablespoons (45 ml) brown sugar. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Chicken Pieces with Lemon and Fresh Rosemary

Rinse and pat dry 4 lb. (2 kg) chicken pieces. Place pieces evenly in bottom of slow cooker. Juice one lemon and pour over chicken. Sprinkle chicken liberally with paprika. Top with 3-4 sprigs of fresh rosemary. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Cranberry Orange Turkey Breast

Remove neck and giblets from 6-7 lb. (3-3.5 lb) turkey breast, rinse and pat dry. Place in slow cooker, breast side up. Top with one 16 oz. (454 g) can of whole berry cranberry sauce. Spread with zest of one large orange and season with salt and pepper. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Cuban Pork Roast

In a small bowl mix together 1 teaspoon (5 ml) chili powder, 1 teaspoon (5 ml) ground cumin, 1 teaspoon (5 ml) salt, 1 teaspoon (5 ml) pepper, 3 tablespoons (45 ml) fresh lemon juice, 3 tablespoons (45 ml) fresh lime juice, 2 tablespoons (30 ml) oil, and ¼ cup (60 ml) dry sherry. Place 3-5 lb (1.5-2.2 kg) pork roast in ziptop bag and pour mixture over. Marinate overnight in refrigerator. When ready to cook, place roast in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Creole Chicken

Remove neck and giblets from 3-4 lb. (1.5-2 kg) whole chicken. Rinse, pat dry, and season with Creole seasoning (available in the spice aisle of most grocery stores). Place chicken in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to cooking guide.

Traditional Slow Cooker Recipes

Arroz con Pollo

2 (3 pound / 1.5 kg) chickens, cut in pieces
1 (14.5 oz / 415 g) can Italian-style stewed tomatoes
1 (16 oz / 450 g) bag frozen peas
2 (14 oz / 400 g) cans chicken broth
1 (12 oz / 350 g) jar roasted red peppers, drained and cut in strips
2 (8 oz / 225 g) boxes Spanish-style yellow rice mix
2 teaspoons (10 ml) garlic salt

Combine all ingredients in crock. Stir well. Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. **Makes 8 servings.**

Chicken in a Pot

2 (16 oz / 450 g) packages frozen mixed vegetables
2 envelopes beef stroganoff sauce mix
2 (3 pound / 1.5 kg) whole chickens
1 teaspoon (5 ml) each: paprika, onion powder, garlic powder

Combine vegetables and sauce mix in crock. Sprinkle seasonings on chicken. Place chicken in crock over vegetables. Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. **Makes 8 servings.**

New England Boiled Dinner

1 (4 pound / 2 kg) boneless, smoked ham
2 (16 oz / 450 g) cans whole potatoes, drained
2 (16 oz / 450 g) bags frozen baby carrots
1 (2 pound / 1 kg) cabbage, cut in 6 wedges
½ cup (125 ml) water

Place the meat in the crock and fit the vegetables around it. Add water. Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. **Makes 8 servings.**

Belgian Beef Stew

6 pounds (3 kg) boneless beef stewing cubes
1 (12 oz / 350 ml) bottle beer
2 (16 oz / 450 g) packages frozen vegetables for stew
1 (14 oz / 400 ml) can beef broth
¼ cup (60 ml) vinegar
¼ cup (60 ml) brown sugar, packed
2 envelopes brown gravy mix

Combine all ingredients in crock. Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. **Makes about 5 quarts (5 L).**

Creamy Corn & Potato Chowder

6 (16 oz / 450 g) cans creamed corn
½ cup (125 ml) chopped onion
1 (12 oz / 350 ml) can evaporated milk
1 (14 oz / 400 ml) can chicken broth
2 cups (500 ml) water
1 (7.06 oz / 200 g) box sour cream and chive flavored, dry mashed potato mix

Combine all ingredients in crock. Stir well. Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. **Makes about 5 quarts (5 L).**

Hungarian Beef, Beans, & Barley Stew

3 pounds (1.5 kg) beef ribs, (cut for barbecue), or boneless short ribs
3 (16 oz / 450 g) cans red kidney beans, drained
2 (14 oz / 400 ml) cans beef broth
¾ cup (175 ml) pearl barley
½ cup (125 ml) chopped onion
2 tablespoons (30 ml) paprika
1 teaspoon (5 ml) garlic powder
1 teaspoon (5 ml) salt

Combine all ingredients in crock. Stir well. Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. **Makes about 5 quarts (5 L).**

Chili

1½ pounds (750 g) hot Italian sausage, removed from casings
1½ pounds (750 g) lean ground beef
1 medium onion, chopped
2 envelopes chili seasoning mix
2 (16 oz / 450 g) cans kidney beans, drained
2 (14 oz / 400 g) cans diced tomatoes
2 (6 oz / 170 g) cans tomato paste
2 (15 oz / 400 g) cans chicken broth

Crumble sausage and ground beef into large skillet. Add onion. Over medium high heat, partially cook sausage, ground beef and onion. Place cooked meat mixture in crock. Add remaining ingredients. Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. **Makes about 5 quarts (5 L).**

German-Style Pot Roast

¾ cup (175 ml) cider vinegar
¼ cup (60 ml) ketchup
½ cup (125 ml) chopped onion
1 teaspoon (5 ml) chopped garlic
2 (14 oz / 400 ml) cans beef broth
12 ginger snap cookies
2 envelopes brown gravy mix
4-5 pounds (2-2.2 kg) boneless chuck or bottom round roast

Combine all ingredients, except the meat, in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. **Makes about 8 to 10 servings.**

Onion-Coated Beef Roast

½ cup (125 ml) steak sauce
4-5 pounds (2-2.2 kg) bottom round or rump beef roast
2 tablespoons (30 ml) dried minced onion

Pour steak sauce into crock. Place meat in crock and coat both sides with the sauce. Sprinkle each side with 1 tablespoon of the dried onion. Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. **Makes about 14 servings.**

Swedish Meatballs

5 pounds (2.2 kg) frozen cooked meatballs
2 (10½ oz / 300 ml) cans cream of mushroom soup, undiluted
2 (10½ oz / 300 ml) cans golden mushroom soup, undiluted
2 (14 oz / 400 ml) cans beef broth
2 envelopes brown gravy mix

Combine all ingredients in crock. Stir well. Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. **Makes about 5 quarts (5 L).**

Tex-Mex Beef Barbecue

6 pounds (3 kg) brisket of beef
2 (18 oz / 560 ml) bottles hickory-smoked barbecue sauce
2 envelopes chili seasoning mix
2 teaspoons (10 ml) chopped garlic
2 teaspoons (10 ml) lemon juice
2 tablespoons (30 ml) Worcestershire sauce
1 cup (250 ml) chopped onion

Combine all ingredients, except meat, in crock. Stir well. Add meat and stir well to coat. Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours.

Remove the meat and shred. Return the meat to crock. Stir well. Serve on soft rolls. **Makes 16 servings.**

Beef Pot Roast

5 pounds (2.2 kg) boneless beef chuck roast
2 teaspoons (10 ml) salt
½ teaspoon (2.5 ml) pepper
6 medium potatoes, quartered
8 carrots, cut into 2-inch (5 cm) pieces
2 medium onions, quartered
½ cup (125 ml) water or beef broth

Sprinkle roast with salt and pepper. Place vegetables in bottom of crock. Top with roast. Add liquid. Cover and cook: Low – 10 hours. **Makes 10 servings.**

North Carolina Pork Barbecue

6 pounds (3 kg) boneless pork butt, shoulder or blade roast
2 (14 oz / 400 g) cans diced tomatoes
1 cup (250 ml) vinegar
4 tablespoons (60 ml) Worcestershire sauce
2 tablespoons (30 ml) sugar
2 heaping tablespoons (30 ml) crushed red pepper flakes
2 tablespoons (30 ml) salt
4 teaspoons (20 ml) black pepper

Combine all ingredients in crock. Cover and cook: Low – 8-10 hours OR High – 5 hours. Remove and shred meat to serve. **Makes about 5 pounds (2.2 kg) barbecue.**

Corned Beef

5 pounds (2.2 kg) corned beef brisket with pickling spices
1 medium onion, sliced
2 carrots, sliced
2 ribs celery, sliced
Water

Place corned beef in a slow cooker. Top with pickling spices, onion, carrot and celery. Add enough water to just cover meat. Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. **Makes about 5 pounds (2.2 kg) corned beef.**

Classic Beef Roast With Mushroom-Onion Gravy

5 pounds (2.2 kg) boneless beef chuck roast
2 envelopes dry onion soup mix
2 (10 oz / 285 g) cans condensed cream of mushroom soup

Place roast in crock. Sprinkle onion soup on roast then spoon on undiluted soup. Cover and cook: Low – 8 hours. **Makes about 10 servings.**

Barbecued Brisket

5 pounds (2.2 kg) beef brisket
1½ teaspoons (7.5 ml) salt
1½ cups (375 ml) barbecue sauce

Sprinkle brisket with salt. Place in crock and pour barbecue sauce over the brisket. Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. **Makes about 5 pounds (2.2 kg) brisket.**

Asian Spareribs

4 tablespoons (60 ml) cornstarch
4 tablespoons (60 ml) teriyaki sauce
2 (10 oz / 285 g) jars duck sauce or sweet and sour sauce
6 pounds (3 kg) country-style pork spare ribs

Dissolve cornstarch in teriyaki sauce. Add duck sauce and put in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. **Makes 8 servings.**

Savory Roast Beef Sandwiches

5 pounds (2.2 kg) boneless beef chuck roast
⅓ cup (80 ml) soy sauce
2 tablespoons (30 ml) brown sugar
2 teaspoons (10 ml) salt
2 teaspoons (10 ml) ground ginger

Cut beef into thin slices and place in crock. Combine soy, brown sugar, salt and ginger and pour over beef. Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Serve on sandwich rolls. **Makes 12 servings.**

Orange-Juiced Pork Chops

2 (6 oz / 170 g) cans frozen orange juice, undiluted
1 cup (250 ml) brown sugar, packed
2 teaspoons (10 ml) soy sauce
4 tablespoons (60 ml) cornstarch
1 teaspoon (5 ml) garlic powder
12 1-inch (2.5 cm) thick boneless, center cut pork chops

Combine all ingredients, except the meat, in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. Cover and cook: Low – 6-8 hours OR High – 3 to 4 hours. **Makes 12 servings.**

New Potatoes

6 pounds / 3 kg (small) new red potatoes, unpeeled
2 tablespoons (30 ml) olive oil
2 envelopes zesty Italian dressing mix

Potatoes should be the size of golf balls. If not, cut in half or quarter.

Pour the oil in a plastic bag and add the potatoes and shake to coat well. Add the salad dressing mix and shake well until all the potatoes are coated. Place potatoes into crock. Cover and cook: Low – 7-8 hours OR High – 4 hours. **Makes 14 servings.**

Rice, Beans, & Salsa

2 (16 oz / 450 g) cans black beans, drained
2 (16 oz / 450 g) cans cannellini beans or navy beans, drained
1 (14 oz / 400 g) can chicken broth
2 cups (500 ml) uncooked long grain rice, not instant
2 quarts (2 L) salsa
2 cups (500 ml) water
1 teaspoon (5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) garlic powder

Combine all ingredients in crock. Stir well. Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. **Makes about 5 quarts (5 L).**

Easy Potato Casserole

2 (2 pound / 1 kg) bags Southern Style frozen hash brown
2 (10 oz / 285 g) cans condensed cheddar cheese soup
2 (12 oz / 350 ml) cans evaporated milk
4 tablespoons (60 ml) butter, melted
1 teaspoon (5 ml) salt

Place potatoes in crock. Combine soup, milk, butter, and salt. Stir to mix then pour over potatoes. Stir gently to mix. Cover and cook on for Low 6-7 hours.* **Makes about 20 servings.**

*Only the Low setting is recommended for this recipe

Maple-Baked Beans

8 (15 oz / 425 g) cans pork'n beans
½ cup (125 ml) chopped onion
½ cup (125 ml) maple syrup
4 teaspoons (20 ml) dry mustard
10 slices bacon, cooked and crumbled

Combine all ingredients to crock. Cover and cook: Low – 6-8 hours OR High – 3-4 hours. **Makes 20 servings.**

Hot Wings

8 pounds (4 kg) chicken wings
1 cup (250 ml) cider vinegar
2 tablespoons (30 ml) hot pepper sauce
2 cups (500 ml) barbecue sauce

Rinse chicken wings in cold water. Place ingredients in crock in order listed, pouring barbecue sauce over all. Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours.

Mulled, Spiced, & Spiked Apple Cider

1 gallon (4 L) apple cider
1½-3 cups (375-750 ml) bourbon or fruit juice
1½ teaspoons (7.5 ml) cinnamon
1 teaspoon (5 ml) ground ginger
1½ teaspoons (7.5 ml) allspice
1 teaspoon (5 ml) ground cloves

Combine all ingredients in crock. Stir well. Cover and cook: Low – 3 hours OR High – 1½ hours. Stir well before serving. **Makes about 5 quarts (5 L).**

Baked Apples

12 large baking apples (Rome or York)
4 tablespoons (60 ml) lemon juice
4 tablespoons (60 ml) butter, melted
6 tablespoons (90 ml) brown sugar
1 teaspoon (5 ml) nutmeg
2 teaspoons (10 ml) cinnamon

Peel, core, and cut apples in half. Place in crock. Drizzle with lemon juice and butter. Sprinkle with sugar and spices. Cover and cook: Low – 4 hours OR High – 2 hours. To serve, top with vanilla ice cream. **Makes 20 servings.**

Customer Service

If you have a question about your slow cooker, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: ____________ **TYPE:** ____________ **SERIES:** ______________

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off; débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le plat amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

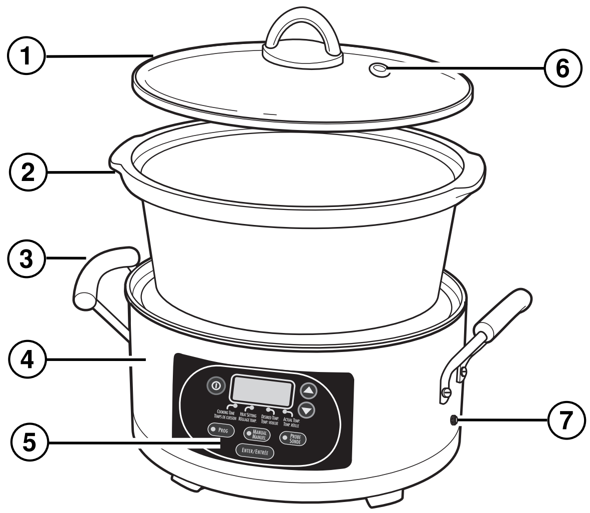
Ce produit est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

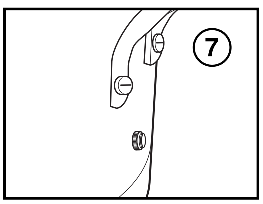
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la mijoteuse.

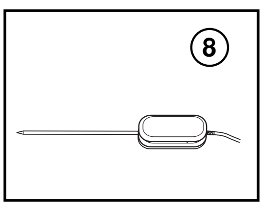
La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

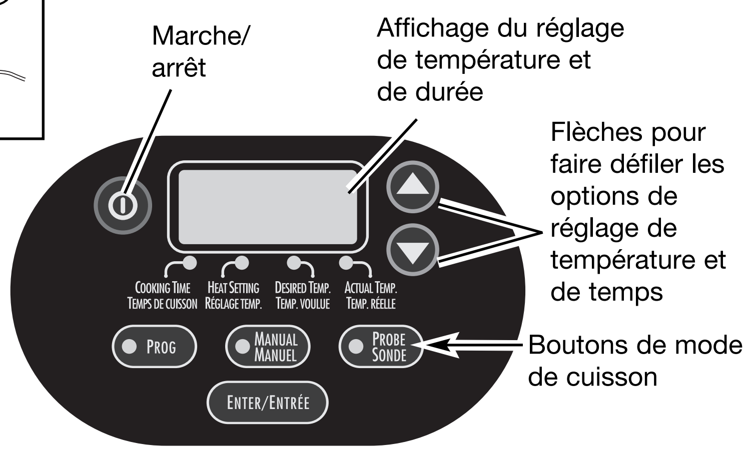
Pièces et caractéristiques

1. Couvercle en verre
2. Pot en grès
3. Poignées de la base
4. Base
5. Panneau de contrôle / écran d'affichage
6. Oeillet
7. Prise de sonde (voir le graphique intérieur)
8. Sonde









Avant la première utilisation

Lavez le couvercle en verre et le pot en grès dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez et faites sécher. N'immergez pas dans l'eau.

Mécanisme d'interruption

Votre appareil est équipé d'un mécanisme d'interruption du courant et se souviendra de votre réglage de programmation pendant 7 secondes, après tout arrêt de courant. En cas de panne mineure de courant, cela permet d'éviter de perdre les instructions de programme et de gâcher les aliments.

Modes de cuisson

Quoi que vous vouliez cuire, la mijoteuse Set ‘N Forget® a trois modes de cuisson pour vous faciliter la tâche. Voici comment choisir celui qui convient à votre style de vie et aux aliments que vous cuisez.

Serez-vous absent quand vos aliments finiront de cuire?

Utilisez le mode PROGRAM.

Inscrivez votre durée préférée de cuisson et la mijoteuse conservera automatiquement au chaud les aliments à la fin de la durée de cuisson choisie. Vos aliments ne brûleront pas!

Voulez-vous cuire d’une manière traditionnelle sans préciser le temps de cuisson?
— OU —
Avez-vous déjà fait cuire un plat sur votre cuisinière et voulez-vous le garder au chaud?

Utilisez le mode MANUAL/MANUEL.

Ce mode vous permet de choisir les réglages traditionnels HAUT, BAS et CHAUD.

Faites-vous cuire un gros morceau de viande ou utilisez-vous une recette qui exige que les aliments atteignent une certaine température?

Utilisez le mode PROBE/SONDE.

Pour beaucoup d’aliments, en particulier pour les morceaux de viande particulièrement gros, comme les rôtis, les poulets, les dindes et le porc, c’est la température intérieure des aliments qui indique le mieux le degré de cuisson. La sonde de température de votre mijoteuse vous permet d’obtenir automatiquement la bonne température. Vous choisissez la température intérieure de l’aliment que vous désirez et la mijoteuse s’arrêtera automatiquement de chauffer mais continuera à conserver l’aliment au chaud quand cette température sera atteinte. Aussi, vous n’avez pas à vous inquiéter de mettre sur votre table des aliments trop cuits ou pas assez cuits. En utilisant le Guide de cuisson de la page 26, vous pouvez trouver la durée de cuisson de vos aliments.

Programmation

Mode PROG

IMPORTANT : Vous pouvez changer de mode pendant la cuisson, mais vous devez remettre en marche votre mijoteuse pour changer la durée de cuisson.

1. Appuyez sur  pour allumer la mijoteuse.

2. Appuyez sur 

et 

s’alumera; l’écran indiquera 4:00 (4 hrs).

3. Choisissez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas. Consulter les recettes pour trouver les temps de cuisson recommandés.
NOTE : 14 heures est le temps maximum du cuisson; 30 minutes est le temps minimum de cuisson.

4. Appuyez sur ENTER/ENTRÉE quand vous avez choisi votre temps de cuisson. HEAT SETTING/RÉGLAGE TEMP. s'allumera.
5. Choisissez votre température de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas pour passer du réglage HAUT au réglage BAS.
6. Appuyez sur sur ENTER/ENTRÉE quand vous aurez choisi votre température de cuisson pour commencer à cuire. La mijoteuse se met en marche automatiquement si ENTER/ENTRÉE n'est pas poussé dans les 20 secondes. **NOTE :** L'écran clignote jusqu'à ce que ENTER/ENTRÉE soit appuyé.
7. L'écran indiquera **COOK/CUISSON** et un signal sonore de 3 secondes se fera entendre. Pendant la cuisson, l'écran alternera entre le temps de cuisson restant et la température choisie. **NOTE :** L'écran numérique est une minuterie à rebours, et pas une horloge.
8. À la fin du temps de cuisson programmé, la mijoteuse fera entendre trois signaux sonores et s'arrêtera de cuire pour passer automatiquement à la conservation des aliments au chaud. L'écran indiquera **WARM/CHAUD.**

NOTES:

- La durée de fonctionnement maximum est de14 heures. Si vous choisissez un temps de cuisson de 8 heures, la conservation des aliments au chaud fonctionnera pendant les 6 heures restantes. Après 14 heures de fonctionnement total, la mijoteuse s'arrêtera automatiquement et l'écran indiquera ARRÊT.
- Si vos aliments sont complètement cuits avant que le programme soit revenu à zéro, vous pouvez immédiatement les conserver au chaud. Appuyez sur MANUAL/MANUEL, choisissez **WARM/CHAUD.** et appuyez sur ENTER/ENTRÉE.

Mode Manual/Manuel

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer la mijoteuse.
2. Appuyez sur MANUAL/MANUEL et HEAT SETTING/RÉGLAGE TEMP. s'allumera.
3. Choisissez votre température de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas pour passer du réglage BAS au réglage HAUT et CHAUD.
4. Appuyez sur ENTER/ENTRÉE quand vous aurez choisi votre température pour commencer à cuire. La mijoteuse se met en marche automatiquement si ENTER/ENTRÉE n'est pas poussé dans les 20 secondes. **NOTE :** L'écran clignote jusqu'à ce que ENTER/ENTRÉE soit appuyé.
5. L'écran indiquera **COOK/CUISSON** et un signal sonore de 3 secondes se fera entendre. Pendant la cuisson, l'écran alternera entre **COOK/CUISSON** et la température choisie. L'écran indiquera **WARM/CHAUD** pour conserver au chaud.

NOTE : La durée de fonctionnement maximum est de14 heures. Après 14 heures de fonctionnement total, la mijoteuse s'arrêtera automatiquement et l'écran indiquera ARRÊT.

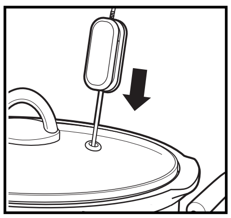
Mode Probe/Sonde

⚠ATTENTION

Danger d'aliments gâchés

- N'utiliser que la sonde fournie avec l'appareil.
- L'utilisation d'une sonde différente peut endommager l'appareil et empêcher une bonne cuisson des aliments.

1. Insérez la sonde dans la viande, en la faisant passer par l'oillet du couvercle en verre. Assurez-vous que la sonde soit complètement insérée dans la viande. Elle ne doit pas toucher un os, du gras ou de la graisse.



2. Branchez la sonde dans la prise de sonde située de côté sur la base de la mijoteuse.
3. Appuyez sur  pour allumer la mijote.
4. Appuyez sur  et  s'allumera.
5. Choisissez votre température de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas pour passer du réglage HAUT au réglage BAS.
6. Appuyez sur  quand vous aurez choisi votre température.  s'allumera.
7. Choisissez la température de cuisson des aliments en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas (augmentation de 5 degrés). Consultez le guide de température sur le couvercle en verre pour trouver des directives de sécurité sur les aliments ou le guide de cuisson à la page 24 pour des températures d'aliments suggérées.
   NOTE : Pour changer l'affichage de température de Fahrenheit à Celsius, appuyez en même temps sur **PROBE/SONDE** et **ENTER/ENTRÉE.** La température est maintenant affichée en Celsius. Si vous débranchez votre mijoteuse, son affichage de température revient au Fahrenheit.

Mode Probe/Sonde

8. Appuyez su ENTER/ENTRÉE quand vous aurez choisi votre température pour commencer à cuire. La mijoteuse se met en marche automatiquement si ENTER/ENTRÉE n'est pas poussé dans les 20 secondes.
NOTE : L'écran clignote jusqu'à ce que ENTER/ENTRÉE soit appuyé.
L'écran indiquera **COOK/CUISSON** et un signal sonore de 3 secondes se fera entendre. Pendant la cuisson, l'écran alternera entre la température voulue de cuisson et la température réelle.

NOTE : L'écran indiquera **PROBE/SONDE** si la sonde n'est pas branchée. Si la sonde n'est pas branchée, la mijoteuse cuira à la température choisie précédemment. Elle s'arrêtera après 14 heures de fonctionnement.

9. Quand la température intérieure des aliments atteint la température voulue, la mijoteuse fera entendre trois signaux sonores, puis s'arrêtera de cuire pour passer automatiquement à la conservation des aliments au chaud et l'écran indiquera **WARM/CHAUD.**

NOTES :
- 14 heures est le temps de fonctionnement maximum. Après 14 heures, la mijoteuse s'arrêtera automatiquement et l'écran s'éteindra.
- On peut changer de mode pendant que la mijoteuse est en fonctionnement. Cependant, il faut remettre en marche la mijoteuse pour changer la température intérieure désirée.

Guide de cuisson de Mode Probe/Sonde

POIDS/ALIMENT	TEMPS CUISSON BAS	TEMPS CUISSON HAUT	TEMPÉRATURE VOULUE*
Rôti de boeuf (3 lbs/1.5 kg)	3-4 heures	1½ heures	145°F/63°C
Poitrine de boeuf (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 heures	6 heures	145°F/63°C
Poitrine de dinde (6-7 lbs/3-3.5 kg)	6-7 heures	3-4 heures	180°F/82°C
Poulet entier (4-6 lbs/2-3 kg)	6 heures	4 heures	180°F/82°C
Morceaux de poulet (avec os) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 heures	1½ heures	180°F/82°C
Poitrine de poulet (4 lbs/2 kg)	4 heures	3½ heures	180°F/82°C
Jambon complètement cuit (7½ lbs/3.5-4 kg)	4-5 heures	3 heures	145°F/63°C
Filet de porc (2-3 lbs/1-1.5 kg)	2-3 heures	1½-2 heures	160°F/71°C
Rôti de porc (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 heures	2½ heures	160°F/71°C
Côtelettes de porc (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 heures	2-3 hours	160°F/71°C

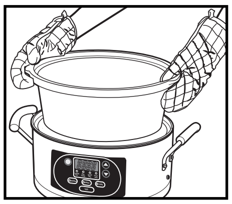
*Conformément aux directives de sécurité de l'USDA. Consulter foodsafety.gov pour de plus amples informations.

Renseignements pratiques pour mijoter

- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- Vous devez remplir au moins à moitié le grès pour obtenir de bons résultats. S'il est seulement à moitié rempli, vérifiez si le plat est cuit 1 à 2 heures avant l'heure indiquée par la recette.
- Vous n'avez pas besoin de remuer quand vous mijotez et si vous enlevez le couvercle en verre, vous provoquerez une perte majeure de chaleur et vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Cependant, si le réglage de température est HAUT, vous pouvez remuer de temps en temps.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace libre de 2 pouces entre le haut du grès et l'aliment, de manière à ce que la recette puisse mijoter.
- Beaucoup de recettes exigent une journée entière de cuisson. Si votre emploi du temps du matin ne vous donne pas le temps de préparer une recette, faites-le la nuit précédente. Placez tous les ingrédients dans le grès, couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Le lendemain matin, placez simplement le grès dans la mijoteuse.
- N'utilisez jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégelez toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème fraîche 2 heures avant de servir. Les soupes condensées et le lait concentré sont parfaits pour la mijoteuse.
- Plus la viande est grasse, moins vous avez besoin de liquide. Si vous cuisez de la viande qui est très grasse, mettez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de manière à ce que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Il y a très peu d'évaporation dans une mijoteuse. Pour faire votre soupe, votre sauce ou votre ragoût favori, réduisez la quantité de liquide de la recette. Si le résultat est trop épais, vous pourrez toujours ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisez une casserole de légumes, vous devez ajouter du liquide à la recette pour éviter d'écorcher les côtés du pot.

Soins et nettoyage

Enlèvement du couvercle en verre et du grès



Pour enlever le couvercle en verre, faites-le basculer de manière à ce que l'ouverture ne vous fasse jamais face, pour éviter que la vapeur vous brûle.

Les côtés de la base de la mijoteuse peuvent être brûlants, car les éléments de chauffage s'y trouvent. Utilisez les poignées de la base le cas échéant. Utilisez des gants de cuisine pour enlever le grès.

Nettoyage de la mijoteuse

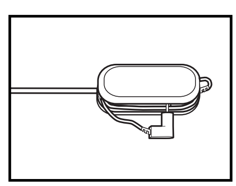
1. Appuyez sur le bouton ARRÊTde votre appareil pour l'éteindre. Débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise.
2. Enlevez le grès et le couvercle en verre de la base et laissez-les refroidir.
3. Lavez le grès et le couvercle en verre dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez et faites-les sécher. Vous pouvez également les laver dans le lave-vaisselle.
4. Essuyez la base/le panneau de contrôle avec un linge humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif.

Soins de la mijoteuse

- Manipulez le grès et le couvercle en verre avec soins pour qu'ils durent longtemps.
- Évitez tout changement soudain, extrême de température. Par exemple, ne placez jamais le grès ou le couvercle en verre chaud dans de l'eau froide ou dans une surface mouillée.
- Évitez de mettre en contact ou de heurter le grès et le couvercle en verre avec un robinet ou toute autre surface dure.
- N'utilisez jamais le grès ou le couvercle en verre s'il est ébréché, fendu ou rayé.
- N'utilisez jamais de nettoyants abrasives ou de tampons de récurage en métal.
- Le bas du grès est très rude et peut endommager le comptoir. Faites attention.
- Le couvercle en verre et le grès peuvent devenir brûlants. Faites attention. Ne les placez pas directement sur une surface sans protection ou un comptoir.
- Le **grès va au four à micro-ondes et au four conventionnel,** mais ne le réchauffez jamais quand il est vide. Ne mettez jamais le grès sur un brûleur ou une surface chauffante de cuisinière.
- Ne mettez jamais le couvercle en verre dans un four à micro-ondes, dans un four conventionnel ou sur une surface chauffante de cuisinière.

Nettoyage et soins de la sonde

1. Ne touchez jamais la sonde en acier inoxydable à mains nues pendant ou juste après la cuisson, parce que la sonde sera chaude.
2. N'immergez jamais la probe et le fil de la sonde dans de l'eau.
3. Après que la sonde ait refroidi, essuyez le manche de la sonde et la sonde avec un linge humide ou une éponge. Faites sécher complètement.
4. Faites tourner le fil autour du manche de la sonde et faites entrer la fiche dans le trou du manche pour ranger.



En cas de panne

Vous ne voyez pas d'affichage sur le panneau de contrôle.

- Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée?
- Est-ce que l'appareil a été mis en marche? L'écran doit clignoter SEL.
- Vérifiez que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.
- Panne de courant de 7 secondes ou davantage.

Je n'arrive pas à programmer l'heure actuelle sur le panneau de contrôle.

- Il n'y a pas d'horloge sur cette mijoteuse, seulement une minuterie.

Les aliments ne sons pas assez cuits.

- Est-ce que les aliments ont cuit en réglage CHAUD? Ne faites pas cuire en réglage CHAUD. Faites toujours cuire en réglage BAS ou HAUT.
- Y a-t-il eu un arrêt de courant pendant 7 secondes ou plus (panne due à une tempête, etc.)?
  NOTE : Pour tout arrêt de courant de 7 secondes ou moins, votre mijoteuse Hamilton Beach se souviendra de votre réglage de température et de temps de cuisson.
- Avez-vous choisi le réglage BAS, tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HAUT?
- Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse?

Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson recommandé dans ma recette.

- Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laissez suffisamment de temps et choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.

Mon repas a trop cuit. Pourquoi?

- Est-ce que le pot était au moins moitié plein? La mijoteuse est conçue pour bien cuire les aliments dans un pot plein. Si le pot est seulement plein à demi, vérifiez la cuisson de vos aliments 1 ou 2 heures avant la fin du temps de recette.
- Avez-vous choisi les heures en vous basant sur une recette à température basse?
- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.

En cas de panne

J'ai appuyé sur le bouton ARRÊTpar erreur. Que dois-je faire maintenant?

- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT, choisissez le mode et le programme désiré.

Je veux annuler le cycle de cuisson parce que les aliments sont cuits.

- Appuyez sur le bouton ARRÊT si les aliments sont prêts à être servis.

Quel est le temps maximum de cuisson? De conservation au CHAUD?

- 14 heures est la temps maximum que vous pouvez programmer dans cette mijoteuse.

  EXEMPLES :

  – 8 heures de temps de cuisson programmé fournit 6 heures de conservation au chaud.

  – 14 heures de temps de cuisson programmé ne fournit aucun temps de conservation au chaud; la mijoteuse s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle de cuisson de 14 heures.

  – 14 heures de conservation au chaud pour des aliments qui ont déjà été complètement cuits.

J'ai réglé le temps de cuisson et maintenant je veux le changer. Est-ce que c'est possible?

- Non. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT, choisissez le mode et le programme désirés.

Ma mijoteuse fait bouillir. Est-ce normal?

- Oui. Votre mijoteuse a été spécifiquement conçue pour bien cuire les aliments crus (comme les pommes de terre et les carottes), et d'atteindre une température interne de cuisson désirée.

Recettes rapides avec sonde de température

Vous trouverez aux pages 25-26 les temps de cuisson, les températures et les instructions relatives à la sonde.

Poulet Fiesta

Mettez 1,5 kg (3 lb.) de poitrine de poulet désossée dans la mijoteuse et recouvrez de votre salsa favorite ou de pico de gallo frais. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Filet de porc glacé au vinaigre balsamique

Mettez un sac de 396 g (14 oz) de petits oignons entiers et un sac de 396 g (14 oz) de petites carottes entières dans la mijoteuse. Mettez un filet de porc de 1 à 1,5 kg (2-3 lb), paré, sur les légumes dans la mijoteuse et assaisonner de sel et de poivre. Mélangez 3 cuiller à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique, 2 cuillers à soupe (30 ml) de sucre brun et ¼ de tasse (60 ml) de jus d'orange. Versez sur le porc et les légumes. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Poitrine de dinde à la sauce Cajun

Enlevez le cou et les abattis d'une poitrine de dinde de 3 – 3,5 kg (6-7 lb), rincez et faites sécher en tapotant. Utilisez votre mélange favori d'épices Cajun (en vente dans le rayon des épices de la plupart des épiceries), assaisonnez largement la cavité et l'extérieur de la poitrine de dinde. Placez la poitrine de dinde, la poitrine vers le haut, dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Poulet glacé aux abricots

Enlevez le cou et les abattis d'un poulet entier de 1,5 – 2 kg(3-4 lb). Rincez, faites sécher en tapotant et assaisonnez de sel et de poivre. Placez dans la mijoteuse et versez le contenu d'un pot de 360 ml (12 oz) de confiture d'abricot sur le poulet. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Jambon cuit à l'ananas et aux agrumes

Mettez un jambon fume précuit de 3,5 kg (7½ lb) dans la mijoteuse. Pressez ½ tasse (125 ml) de sucre brun sur la surface du jambon. Égouttez une boite de 454 g (16 oz) d'ananas en morceaux, mettez le jus de côté et mettez l'ananas sur le jambon et autour du jambon. Mettez ½ tasse (125 ml) de jus d'ananas que vous avez mis de côté au fond de la mijoteuse. Zestez une grosse orange et répandez le zeste sur le jambon. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Recettes rapides avec sonde de température

Vous trouverez aux pages 25-26 les temps de cuisson, les températures et les instructions relatives à la sonde.

Rôti de porc désossé à l'érable

Mettez un rôti de porc désossé de 2 – 2,22 kg (4-5 lb) dans la mijoteuse. Assaisonnez de sel et de poivre. Versez ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable de bonne qualité sur le porc. Répandez sur le rôti de porc 3 cuillers à thé (15 ml) de moutarde de Dijon. Recouvrez de 3 cuillers à café (45 ml) de sucre brun. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Morceaux de poulet au citron et au romarin

Rinsez et faites sécher en tapotant 2 kg (4 lb) de morceaux de poulet. Mettez les morceaux d'une manière régulière au fond de la mijoteuse. Pressez un citron et versez sur le poulet. Assaisonnez largement le poulet de paprika. Recouvrez de 3 – 4 branches de romarin frais. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Poitrine de dinde à l'orange et aux canneberges

Enlevez le cou et les abattis d'une poitrine de dinde de 3 – 3,5 kg (6-7 lb), rincez et faites sécher en tapotant. Recouvrez d'une boîte de 454 g (16 oz) de sauce de canneberges entières. Recouvrez du zeste d'une grosse orange et assaisonnez de sel et de poivre. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Rôti de porc cubain

Dans un petit bol, mélangez 1 cuiller à thé (5 ml) de poudre de chili, 1 cuiller à thé (5 ml) de cumin râpé, 1 cuiller à thé (5 ml) de sel, 1 cuiller à thé (5 ml) de poivre, 3 cuillers à soupe (45 ml) de jus de citron frais, 3 cuillers à soupe (45 ml) de jus de lime, 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile et ¼ tasse (60 ml) de sherry sec. Mettez le rôti de porc de 1,5 - 2 kg (3-5 lb) dans un sac ziploog et versez le mélange sur le rôti. Laissez mariner toute la nuit dans le réfrigérateur. Quand le rôti est prêt, mettez-le dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson

Poulet créole

Enlevez le cou et les abattis d'un poulet entier de 1,5 – 2 kg (3-4 lb). Rincez et faites sécher en tapotant, et assaisonnez d'assaisonnement créole (en vente dans le rayon d'épices de la plupart des épiceries). Mettez le poulet dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au guide de cuisson.

Recettes traditionnelles

Arroz con Pollo

2 poulets (3 livres / 1,5 kg), coupés en morceaux
1 boîte (14,5 oz / 415 g) de tomates italiennes à l'étuvée
1 sachet (16 oz / 450 g) de pois congelés
2 boîtes (14 oz / 400ml) de bouillon de poulet
1 pot (12 oz / 350 g) de poivrons rouges rôtis, égouttés et coupés en lanières
2 boîtes (8 oz / 225 g) de mélange de riz jaune à l'espagnole
2 c. à thé (10 ml) de sel d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. **Quantité 8 portions.**

Poulet en casserole

2 paquets (16 oz / 450 g) de macédoine de légumes congelés
2 sachets de mélange à sauce pour boeuf Strogonoff
2 poulets entiers (3 livres / 1,5 kg)
1 c. à thé (5 ml) de chaque : paprika, poudre d'oignon et poudre d'ail

Mélanger les légumes et le mélange à sauce dans la mijoteuse. Saupoudrer les assaisonnements sur le poulet. Déposer le poulet dans la mijoteuse, sur les légumes. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. **Quantité 8 portions.**

Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre

1 (4 livres / 2 kg) de jambon fumé désossé
2 boîtes (16 oz / 450 g) de pommes de terre entières, égouttées
2 sacs (16 oz / 450 g) de mini-carottes congelées
1 chou (2 livres / 1 kg) coupé en 6 quartiers
½ tasse (125 ml) d'eau

Mettre la viande dans la mijoteuse et placer les légumes tout autour. Ajouter l'eau. Couvrir et couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. **Quantité 4 ou 8 portions.**

Ragoût belge au boeuf

6 livres (3 kg) de boeuf à ragoût désossé, en cubes
1 bouteille (12 oz / 350 ml) de bière
2 sacs (16 oz / 450 g) de légumes congelés pour ragoût
1 boîte (14 oz / 400 ml) de bouillon de boeuf
¼ tasse (60 ml) de vinaigre
¼ tasse (60 ml) de sucre brun, tassé
2 sachets de mélange à sauce brune

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. **Quantité environ 5 pintes (5 L).**

Chaudrée de maïs et pommes de terre

6 boîtes (16 oz / 450 g) de maïs en crème
½ tasse (125 ml) d'oignons hachés
1 boîte (12 oz / 350 ml) de lait évaporé
1 boîte (14 oz / 400 ml) de bouillon de poulet
2 tasses (500 ml) d'eau
1 boîte (7,06 oz / 200 g) de mélange à pommes de terre en purée à saveur de crème sure et ciboulette

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. **Quantité 5 pintes (5 L).**

Ragoût hongrois de boeuf, haricots et orge

3 livres (1,5 kg) de côtes de boeuf (coupées pour le barbecue), ou haut-de-côtes désossé
3 boîtes (16 oz / 450 g) de haricots rouges, égouttés
2 boîtes (14 oz / 400 ml) de bouillon de boeuf
¾ tasse (175 ml) d'orge perlé
½ tasse (125 ml) d'oignons hachés
2 c. à soupe (30 ml) de paprika
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) de sel

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température :Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. **Quantité 5 pintes (5 L).**

Chili

1½ lb (750 g) de saucisses italiennes épicées, sans boyau
1½ lb (750 g) de bœuf haché maigre
1 oignon moyen, haché
2 sachets d'assaisonnement au chili
2 boîtes de 16 oz (450 g) de haricots, égouttés
2 boîtes de 14 oz (400 g) de tomates coupées en dés
2 boîtes de 6 oz (170 g) de purée de tomate
2 boîtes de 15 oz (400 g) de bouillon de poulet

Émietter les saucisses et le bœuf haché dans une grosse poêle. Ajouter les oignons. À feu moyen à vif, cuire partiellement la saucisse, le bœuf haché et les oignons. Verser la viande dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. **Quantité 5 pintes (5 L).**

Rôti à l'allemande

¾ tasse (175 ml) de vinaigre de cidre
¼ tasse (60 ml) de ketchup
½ tasse (125 ml) d'oignons hachés
1 c. à thé (5 ml) d'ail haché
2 boîtes (14 oz / 400 ml) de bouillon de boeuf
12 biscuits au gingembre
2 sachets de mélange à sauce brune
4-5 livres (2-2,2 kg) de bloc d'épaule ou rôti d'extérieur de ronde

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. **Quantité environ 10 portions.**

Rôti de boeuf aux oignons

½ tasse (125 ml) de sauce à bifteck
4-5 livres (2-2,2 kg) de rôti de boeuf d'extérieur de ronde ou de croupe
2 c. à soupe (30 ml) d'oignons secs hachés fins

Verser la sauce à bifteck dans la mijoteuse. Déposer la viande dans la mijoteuse et recouvrir les deux côtés de sauce. Saupoudrer chaque côté de 1 c. à soupe d'oignons secs. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. **Quantité environ 14 portions.**

Boulettes de viande à la suédoise

5 livres (2,2 kg) de boulettes de viande congelées, cuites
2 boîtes (10½ oz / 300 ml) de crème de champignons, non diluée
2 boîtes (10½ oz / 300 ml) de potage aux champignons dorés, non dilué
2 boîtes (14 oz / 400 ml) de bouillon de boeuf
2 sachets de mélange à sauce brune

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. **Quantité environ 5 pintes (5 L).**

Boeuf barbecue tex-mex

6 livres (3 kg) de pointe de poitrine de boeuf
2 bouteilles (18 oz / 560 ml) de sauce barbecue à saveur de fumée
2 sachets d'assaisonnement chili
2 c. à thé (10 ml) d'ail haché
2 c. à thé (10 ml) de jus de citron
2 c. à soupe (30 ml) de sauce Worcestershire
1 tasse (250 ml) d'oignons hachés

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures.

Sortir la viande et la déchiqueter avant de la remettre dans la mijoteuse. Bien mélanger. Servir sur des petits pains mous. **Quantité 16 portions.**

Bœuf braisé

5 lb (2,2 kg) de rôti de boeuf de fin de palette désossé
2 c. à thé (10 ml) de sel
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre
6 pommes de terre moyennes, coupées en quatre
8 carottes, coupées en morceaux de 2 po (5 cm)
2 oignon(s) moyen(s), coupé(s) en quatre
½ tasse (125 ml) d'eau ou de bouillon de bœuf

Saupoudrer le bœuf de sel et de poivre. Placer les légumes au fond de la mijoteuse. Déposer le rôti sur les légumes. Ajouter le liquide. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures. **Quantité 10 portions.**

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

6 lb (3 kg) de rôti de soc, épaule ou palette de porc désossé
2 boîte(s) de 14 oz (400 g) de tomates en dés
1 tasse (250 ml) de vinaigre
4 c. à soupe (60 ml) de sauce Worcestershire
2 c. à soupe (30 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) combles de flocons de piments rouges écrasés
2 c. à soupe (30 ml) de sel
4 c. à thé (20 ml) de poivre noir

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. Refer to Cooking Guide on page 24 or couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 à 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Sortir la viande et la déchiqueter avant de la servir.
Quantité environ 5 lb (2,2 kg).

Bœuf salé

5 lb (2,2 kg) de pointe de poitrine de bœuf salé avec épices pour marinade
1 oignon moyen, tranché
2 carottes, tranchées
2 branches de céleri, tranchées
Eau

Placer le bœuf salé dans une mijoteuse. Recouvrir des épices pour marinade, des oignons, des carottes et du céleri. Ajouter juste assez d'eau pour recouvrir la viande. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. **Quantité environ 5 lb de bœuf salé (2,2 kg).**

Rôti de bœuf classique avec sauce à l'oignon et aux champignons

5 lb (2,2 kg) de rôti de fin de palette désossé
2 sachets de mélange à soupe à l'oignon
2 boîtes de 10 oz (285 g) de potage crème aux champignons

Mettre le rôti dans la mijoteuse. Saupoudrer la soupe à l'oignon sur le rôti, puis verser à la cuillère la soupe non diluée. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures. **Quantité environ 10 portions.**

Pointe de poitrine de bœuf au barbecue

5 lb (2,2 kg) de pointe de poitrine de bœuf
1½ c. à thé (7,5 ml) de sel
1½ tasse (375 ml) de sauce pour barbecue

Saupoudrer la pointe de poitrine de sel. Placer dans la mijoteuse et verser la sauce pour barbecue sur la pointe de poitrine. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. **Quantité environ 5 lb (2,2 kg) de pointe de poitrine.**

Côtes levées à l'asiatique

4 c. à soupe (60 ml) de fécule de maïs
4 c. à soupe (60 ml) de sauce teriyaki
2 pots de 10 oz (285 g) de sauce pour canard ou de sauce aigre-douce
6 lb (3 kg) de côtes levées de porc à la paysanne

Dissoudre la fécule de maïs dans la sauce teriyaki. Ajouter la sauce pour canard et verser dans la mijoteuse. Bien remuer. Ajouter la viande et bien remuer pour la recouvrir. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. **Quantité environ 8 portions.**

Sandwiches savoureux au rôti de bœuf

5 lb (2,2 kg) de rôti de bœuf désossé
⅓ tasse (80 ml) de sauce soja
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade
2 c. à thé (10 ml) de sel
2 c. à thé (10 ml) de gingembre moulu

Couper le bœuf en tranches fines et mettre dans la mijoteuse. Mélanger la sauce soja, la cassonade, le sel et le gingembre, et verser sur le bœuf. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.
Servir sur des pains à sandwich. **Quantité environ 12 portions.**

Côtelettes de porc au jus d'orange

2 boîtes de 6 oz (170 g) de jus d'orange congelé, non dilué
1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée
2 c. à thé (10 ml) de sauce soja
4 c. à soupe (60 ml) de fécule de maïs
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
12 côtelettes de porc désossées de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien remuer. Ajouter la viande et bien remuer pour l'enduire. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 à 8 heures OU Élevée pendant 3 à 4 heures. **Quantité environ 12 portions.**

Pommes de terre nouvelles rôties

6 livres (3 kg) de petites pommes de terre nouvelles rouges, en robe des champs
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
2 sachets de mélange à vinaigrette italienne piquante

Choisir des pommes de terre de la grosseur d'une balle de golf. Si plus grosses, les couper en deux ou en quatre.

Verser l'huile dans un sac en plastique et ajouter les pommes de terre.
Bien secouer pour bien les recouvrir d'huile. Ajouter la vinaigrette et secouer jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient recouvertes. Verser les pommes de terre dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 7 à 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. **Quantité 14 portions.**

Riz, haricots et salsa

2 boîtes (16 oz / 450 g) de haricots noirs, égouttés
2 boîtes (16 oz / 450 g) de haricots cannellino ou petits haricots ronds blancs, égouttés
1 boîte (14 oz / 400 ml) de bouillon de poulet
2 tasses (500 ml) de riz à grains longs non cuit (non instantané)
2 pintes (2 L) de salsa
2 tasses (500 ml) d'eau
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. **Quantité environ 5 pintes (5 L).**

Pommes de terre au gratin

2 sachets de 2 lb (1 kg) de pommes de terre rissolées congelées
2 boîtes de 10 oz (285 g) de soupe condensée au cheddar
2 boîtes de 12 oz (350 ml) de lait évaporé
4 c. à soupe (60 ml) de beurre fondu
1 c. à thé (5 ml) de sel

Mettre les pommes de terre dans la mijoteuse. Mélanger la soupe, le lait, le beurre et le sel. Bien mélanger, puis verser sur les pommes de terre. Remuer délicatement pour mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 à 7 heures.*
Quantité environ 20 portions.
*La cuisson à température élevée n'est pas recommandée

Fèves à l'érable

8 boîtes de 15 oz (425 g) de fèves au lard
½ tasse (125 ml) d'oignon haché
½ tasse (125 ml) de sirop d'érable
4 c. à thé (20 ml) de moutarde sèche
10 tranches de bacon, cuit et émietté

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 à 8 heures OU Élevée pendant 3 à 4 heures. **Quantité environ 20 portions.**

Ailes de poulet à la sauce piquante

8 lb (4 kg) d'ailes de poulet
1 tasse (250 ml) de vinaigre de cidre
2 c. à soupe (30 ml) de sauce au piment fort
2 tasses (500 ml) de sauce pour barbecue

Rincer les ailes de poulet à l'eau froide. Placer les ingrédients dans la mijoteuse dans l'ordre indiqué, en recouvrant le tout de sauce pour barbecue. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.

Cidre de pommes cuit et épicé

1 gallon (4 L) de cidre de pommes
1½-3 tasses (375-750 ml) de bourbon ou de jus de fruits
1½ c. à thé (7,5 ml) de cannelle
1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
1½ c. à thé (7,5 ml) de piment de la Jamaïque
1 c. à thé (5 ml) de clous de girofle moulus

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 3 heures OU Élevée pendant 1½ heure. Bien remuer avant de servir. **Quantité environ 5 pintes (5 L).**

Pommes cuites au four

12 grosses pommes à cuire (Rome ou York)
4 c. à soupe (60 ml) de jus de citron
4 c. à soupe (60 ml) de beurre fondu
6 c. à soupe (90 ml) de cassonade
1 c. à thé (5 ml) de muscade
2 c. à thé (10 ml) de cannelle

Peler, enlever le coeur et couper les pommes en deux. Mettre dans la mijoteuse. Arroser de jus de citron et de beurre. Saupoudrer de sucre et d'épices. Couvrir et cuire à température : Basse pendant 4 heures OU Élevée pendant 2 heures. Pour servir, garnir de crème glacée à la vanille. **Quantité environ 20 portions.**

Service aux clients

Si vous avez des questions sur votre appareil, appelez notre numéro gratuit de service à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrivez ces renseignements ci-dessous. Vous pouvez trouver ces numéros sur le moteur de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre plus rapidement à vos questions.

MODÈLE : ____________ **TYPE :** ____________ **SÉRIE :**______________

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach et cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor Silex et Traditions, à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, conséquents ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

⚠ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocción lenta, coloque la perilla en la posición apagada (O/OFF); saque el enchufe del tomacorriente.
14. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del recipiente desmontable.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

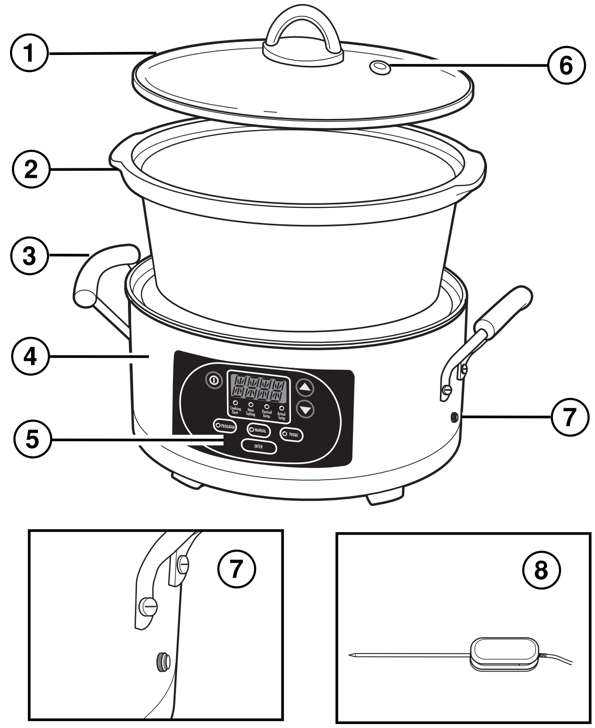
Este producto ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

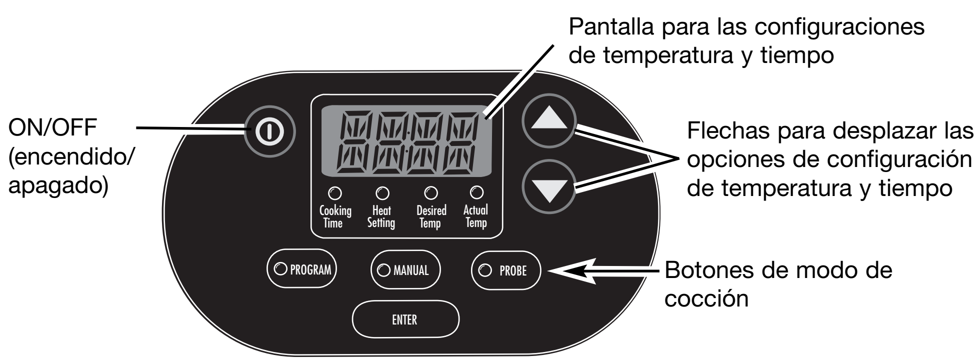
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use un aparato de alto voltaje en el mismo circuito con la olla eléctrica de cocción lenta.

Este aparato tiene un cordón corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Se puede usar un cordón de alargue si la clasificación nominal eléctrica del cordón de alargue es igual o mayor que la clasificación nominal de la olla eléctrica de cocción lenta. Es importante tener cuidado de colocar el cordón de alargue para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Partes y Características

1. Tapa de vidrio
2. Recipiente de cerámica
3. Manijas de la base
4. Base
5. Panel/Pantalla de control
6. Ojal
7. Enchufe de la sonda (también ver recuadro)
8. Sonda





Antes del primer uso

Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. No sumerja la base en agua.

Interrupción de energía

Su unidad está equipada con una característica de "Interrupción de energía" y recordará las configuraciones programadas durante 7 segundos de pérdida de energía. Esto ayudará a prevenir la pérdida de instrucciones programadas y a que no se arruinen los alimentos si ocurriera una pequeña pérdida de energía.

Modos de cocción

No importa lo que planee cocinar, la Olla de Cocción Lenta Set 'N Forget® cuenta con tres modos de cocción para hacerlo sencillo. A continuación, le aconsejaremos el modo adecuado para su estilo de vida y para los alimentos que está preparando.

¿No se encontrará en casa cuando se termine la cocción de los alimentos?

Utilice el modo PROGRAM (PROGRAMAR).

Ingrese la cantidad deseada de tiempo de cocción y la olla automáticamente cambia a Keep Warm (mantener caliente) al final del tiempo de cocción seleccionado. ¡Los alimentos no se cocinarán de más!

¿Desea cocinar de la forma tradicional sin configurar el tiempo?

— O —

¿Ha preparado alimentos en la cocina o en el horno y desea mantenerlos calientes?

Utilice el Modo MANUAL.

Le permite seleccionar las configuraciones tradicionales High (alta), Low (baja) y Keep Warm (mantener caliente).

¿Está preparando un corte grande de carne o usando una receta que requiere que los alimentos alcancen una temperatura determinada?

Utilice el Modo PROBE (SONDA).

Para muchos alimentos, especialmente grandes cortes de carne como asados, pollo, pavo y cerdo, la temperatura interna es la mejor prueba de que la carne está lista. La sonda de temperatura incluida en la olla de cocción lenta libera al usuario de tener que adivinar. Usted selecciona la temperatura interna deseada y la olla de cocción lenta automáticamente cambia a Keep Warm (mantener caliente) una vez que se ha alcanzado la temperatura. No tendrá que preocuparse más sobre alimentos cocidos de más o de menos sobre su mesa. Mediante la Guía de Cocción de la página 46, podrá calcular la cantidad de tiempo necesaria para cada comida.

Para programar su olla de cocción lenta

Modo Programar

IMPORTANTE: Los modos pueden cambiarse durante la cocción, sin embargo la olla de cocción lenta puede reiniciarse para cambiar la duración del tiempo de cocción.

1. Presione ⏻ para encender la olla de cocción lenta.

2. Al presionar PROGRAM (programar), se iluminará Cooking Time (tiempo de cocción) y en la pantalla podrá verse 4:00 (4 horas).

3. Seleccione el tiempo de cocción deseado presionando los botones de flechas ascendente y descendente. Diríjase a las recetas para ver los tiempos de cocción recomendados. **NOTA:** 14 horas es el tiempo máximo de cocción; 30 minutos es el mínimo.
4. Presione ENTER (ingresar) cuando haya seleccionado el tiempo de cocción deseado. Se iluminará Heat Setting (configuración de calor).
5. Seleccione una configuración de calor deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente para desplazarse entre las configuraciones LOW (baja) y HIGH (alta).
6. Presione ENTER (ingresar) cuando haya seleccionado la configuración de calor deseada para comenzar la cocción. La olla de cocción lenta se encenderá automáticamente si no se presiona ENTER dentro de los 20 segundos. **NOTA:** La pantalla destellará hasta que se presione ENTER.
7. En la pantalla podrá verse **COOK** (cocinar) y se oirá un pitido de 3 segundos. Mientras esté cocinando, la pantalla se alternará del tiempo de cocción restante y la configuración de calor seleccionada. **NOTA:** La pantalla digital es un cronómetro descendente, y no un reloj.
8. Después de terminado el ciclo de cocción programado, la olla de cocción lenta emitirá un pitido triple y cambiará automáticamente a la configuración Keep Warm (mantener caliente). La pantalla indicará **WARM** (caliente).

NOTAS:

- 14 horas es el tiempo máximo de funcionamiento. Si eligió un tiempo de cocción de 8 horas, la configuración de “Mantener Caliente” funcionará durante las 6 horas restantes. Después de un total de 14 horas, la olla de cocción lenta se apagará de manera automática y en la pantalla podrá verse OFF (apagado).
- Si el plato se ha cocinado por completo antes de que el programa haya llegado a cero, puede irse directamente a “Mantener Caliente”. Presione MANUAL (manual), seleccione Warm (caliente) y ENTER (ingresar).

Modo Manual

1. Presione ⏻ para encender la olla de cocción lenta.
2. Presione MANUAL (manual) y se iluminará Heat Setting (configuración de para calentar).
3. Seleccione la configuración de la temperatura deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente para desplazarse entre las configuraciones LOW (baja), HIGH (alta) y WARM (caliente).
4. Presione ENTER (ingresar) cuando haya seleccionado la configuración de calor deseada para comenzar la cocción. La olla de cocción lenta se encenderá automáticamente si no se presiona ENTER dentro de los 20 segundos. **NOTA:** La pantalla destellará hasta que se presione ENTER.

5. En la pantalla podrá verse **COOK** (cocinar) y se oirá un pitido de 3 segundos. Mientras esté cocinando, la pantalla se alternará del **COOK** (cocinar) y la configuración de calor seleccionada. En la pantalla podrá verse **WARM** (caliente) para indicar Keep Warm (mantener caliente).

NOTA: 14 horas es el tiempo máximo de funcionamiento. Después de un total de 14 horas, la olla de cocción lenta se apagará de manera automática y en la pantalla podrá verse OFF (apagado).

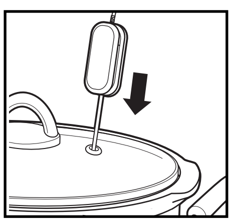
Modo Sonda

⚠PRECAUCIÓN

Peligro de alimentos dañados

- Sólo utilice la sonda provista con el producto
- La utilización de una sonda diferente puede dañar la unidad provocando una cocción deficiente de los alimentos.

1. Introduzca la sonda a través del ojal de la tapa de vidrio y de la carne. Asegúrese de que la sonda se encuentre completamente introducida en la carne. No debe tocar huesos, grasa o cartílagos.



2. Coloque la sonda en el enchufe de la sonda sobre el costado de la base de la olla de cocción lenta.
3. Presione ⏻ para encender la olla de cocción lenta.
4. Presione PROBE (sonda) y se iluminará Heat Setting (configuración de calor).
5. Seleccione la configuración de calor deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente para desplazarse entre las configuraciones LOW (baja) y HIGH (alta).
6. Presione ENTER (ingresar) cuando haya seleccionado la configuración de calor deseada. Se iluminará Desired Temp (temperatura deseada).
7. Seleccione la temperatura de alimentos deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente (incrementos de 5 grados). Diríjase a la guía de temperatura en la tapa de vidrio para obtener pautas de seguridad de alimentos o a la guía de cocina de la página 46 para temperaturas sugeridas de alimentos.
   NOTA: Para cambiar la pantalla de temperatura de Fahrenheit a Celsius, presione PROBE (sonda) y ENTER (ingresar) al mismo tiempo. Podrá verse la temperatura en Celsius. Si la olla de cocción lenta está desenchufada, se reconfigurará en Fahrenheit.

Modo Sonda (cont.)

8. Presione ENTER (ingresar) cuando haya seleccionado la configuración de calor deseada para comenzar la cocción. La olla de cocción lenta se encenderá automáticamente si no se presiona ENTER dentro de los 20 segundos.
NOTA: La pantalla destellará hasta que se presione ENTER.

En la pantalla podrá verse **COOK** (cocinar) y se oirá un pitido de 3 segundos. Mientras esté cocinando, en la pantalla se alternará del temperatura de cocción deseada y la temperatura de cocción actual.

NOTA: En la pantalla podrá verse **PLUG PRBE** (enchufar sonda) si no se ha enchufado la sonda. Si la sonda no ha sido conectada, la olla de cocción lenta cocinará en la configuración de calor seleccionada previamente. Se apagará después de 14 horas de funcionamiento.

9. Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza la temperatura deseada, la olla de cocción lenta emitirá 3 pitidos y luego cambiará automáticamente a la configuración Keep Warm (mantener caliente), y en la pantalla se verá **WARM** (caliente).

NOTAS:
- 14 horas es el tiempo máximo de funcionamiento. Después de un total de 14 horas, la olla de cocción lenta se apagará de manera automática y en la pantalla podrá verse OFF (apagado).
- Los modos pueden cambiarse durante la cocción, sin embargo la olla debe reiniciarse para cambiar la temperatura interna deseada.

Guía de cocción por Modo Sonda

ALIMENTO/PESO	TIEMPO DE COCCIÓN BAJO	TIEMPO DE COCCIÓN ALTO	TEMP DESEADA*
Asado de res (3 lbs/1.5 kg)	3-4 horas	1½ horas	145ºF/63ºC
Pecho de res (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 horas	6 horas	145ºF/63ºC
Pechuga de pavo (6-7 lbs/3-3.5 kg)	6-7 horas	3-4 horas	180ºF/82ºC
Pollo entero (4-6 lbs/2-3 kg)	6 horas	4 horas	180ºF/82ºC
Piezas de pollo (con hueso) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 horas	1½ horas	180ºF/82ºC
Pechugas de pollo (4 lbs/2 kg)	4 horas	3½ horas	180ºF/82ºC
Jamón completamente cocido (7½ lbs/3.5-4 kg)	4-5 horas	3 horas	145ºF/63ºC
Lomo de cerdo (2-3 lbs/1-1.5 kg)	2-3 horas	1½-2 horas	160ºF/71ºC
Asado de cerdo (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 horas	2½ horas	160ºF/71ºC
Chuletas de cerdo (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 horas	2-3 horas	160ºF/71ºC

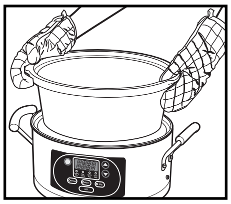
*Según las guías de seguridad de alimentos del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.). Para más información, visite foodsafety.gov.

Consejos para cocción lenta

- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.
- Para mejores resultados, el recipiente de cerámica debe estar lleno por lo menos hasta la mitad. Si sólo está lleno hasta la mitad, verifique el nivel de cocción 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.
- No hace falta revolver cuando se cocina a fuego lento y si usted quita la tapa de vidrio provocará una pérdida de calor importante y quizás haya que prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en High (alto), es preferible que revuelva de vez en cuando.
- Si está cocinando sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre la parte superior del recipiente de cerámica y los alimentos para que la preparación pueda llegar a hervir.
- Muchas recetas deben ser cocinadas durante todo un día. Si sus horarios de la mañana no le dejan tiempo para preparar una receta, hágala la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en el recipiente de cerámica, cubra y deje en la heladera durante la noche. En la mañana, simplemente coloque el recipiente en la olla de cocción lenta.
- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en la olla. Las pastas, frutos de mar, leche, crema o crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un elevado contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite (y se cocine) sobre la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten una evaporación muy pequeña. Al hacer su sopa, guiso o salsa preferidos, reduzca el líquido señalado en la receta original. Si la preparación queda muy espesa, el líquido puede agregarse más tarde.
- Si hace un guiso de vegetales, tendrá que haber líquido en la preparación para evitar que se quemen los lados del recipiente.

Cuidado y limpieza

Cómo quitar la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica



Al quitar **la tapa de vidrio, inclínela para que la apertura quede mirando hacia otro lado** y así evitar quemaduras de vapor.
Los lados de la **base de la olla de cocción lenta se calientan mucho** porque los elementos de calefacción están ubicados directamente debajo. Utilice las manijas de la base si fuese necesario. Use manoplas de cocina para quitar el recipiente de cerámica.

Cómo limpiar la olla de cocción lenta

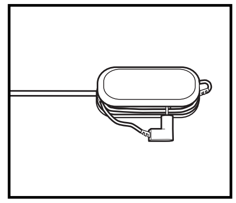
1. Presione el botón OFF (apagado) para apagar la unidad. Desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Quite el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio de la base y deje enfriar.
3. Lave el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. También pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Limpie la base/panel de control con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.

Cómo cuidar la olla de cocción lenta

- Manipule con cuidado el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio para garantizar una larga vida útil.
- Evite cambios de temperatura extremos. Por ejemplo, no coloque el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio calientes en agua fría o en una superficie húmeda.
- Evite que el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio entren en contacto O choquen contra una canilla u otras superficies duras.
- No use el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio si se encuentran saltados, rajados o severamente rayados.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjillas de metal.
- La parte inferior del recipiente de cerámica es muy áspero y puede dañar la mesada. Use con precaución.
- El recipiente de cerámica y la tapa de vidrio pueden calentarse bastante. Tenga cuidado. No los coloque directamente sobre cualquier superficie sin protección o la mesada.
- El **recipiente de cerámica es apto para microondas y horno,** pero nunca lo caliente cuando esté vacío. Nunca lo coloque sobre una estufa.
- No coloque la tapa de vidrio en un microondas, un horno convencional o una estufa.

Cómo limpiar y cuidar la sonda

1. No toque la sonda de acero inoxidable con sus manos desprotegidas durante o justo después de cocinar ya que ésta estará caliente.
2. Nunca sumerja la sonda y el alambre de la misma en agua.
3. Después de que la sonda se haya enfriado, limpie la manija y la sonda misma con un paño húmedo o esponja. Seque bien.
4. Envuelva el alambre alrededor de la manija de la sonda y presione el enchufe dentro del orificio de la manija para almacenamiento.



Solución de problemas

No se ve nada en el panel de control

- ¿La unidad está enchufada?
- ¿La unidad está encendida? En la pantalla debe destellar SEL (seleccionar).
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.
- Interrupción de energía de 7 segundos o más.

No puedo programar la hora actual en el panel de control

- No hay característica de "reloj" en esta olla de cocción lenta, sólo un cronómetro de conteo regresivo.

Los alimentos no están bien cocidos

- ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de Keep Warm (mantener caliente)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor Low (baja) o High (alta)
- ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 7 segundos o más

NOTA: Para una interrupción de energía de 7 segundos o menos, la olla de cocción lenta de Hamilton Beach recordará sus configuraciones programadas de calor y tiempo.

- ¿Eligió la configuración de calor Low (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor High (alta)?
- ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?

Los alimentos no quedan cocidos después de cocinarlos durante el tiempo recomendado en la receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (algo común en todas partes) o altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto evidente en la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta extendiendo los tiempos de cocción. Calcule tiempo suficiente y seleccione la configuración de calor adecuada. A través de la experiencia, aprenderá a darse cuenta si necesita más o menos tiempo.

Solución de problemas

¿Mis alimentos se cocieron de más? ¿Por qué?

- ¿El recipiente de cerámica se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en un recipiente lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta.
- ¿Eligió el tiempo en base a una receta de calor Low (baja)?

Presioné el botón OFF (apagado) por error. ¿Ahora qué hago?

- Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado), elija el modo de cocción deseados.

Quiero cancelar el ciclo de cocción porque la comida ya está lista.

- Presione el botón OFF (apagado) si los alimentos se encuentran listos.

¿Cuál es el tiempo máximo de cocción? ¿Y para Keep Warm (mantener caliente)?

- 14 horas es el tiempo máximo de programación de esta olla de cocción lenta.

EJEMPLOS:

- – 8 horas de tiempo de cocción programado ofrece 6 horas de Keep Warm (mantener caliente)
- – 14 horas de tiempo de cocción programado NO ofrece tiempo de Keep Warm (mantener caliente); la olla de cocción lenta se apagará automáticamente al terminar el ciclo de cocción de 14 horas.
- – 14 horas de Keep Warm (mantener caliente) para alimentos que ya han sido cocinados por completo

Configuré el tiempo de cocción y ahora quiero modificarlo. ¿Puedo hacerlo?

- No. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado), elija el MODO deseado y programe como lo desee.

El líquido de la olla de cocción lenta hierve. ¿Se supone que tenga que hervir?

- Sí. Su olla de cocción lenta ha sido especialmente diseñada para cocinar alimentos crudos por completo (tales como papas y zanahorias), como así también para alcanzar una temperatura interna para el nivel de cocción deseada.
- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.

Recetas Rápidas con Sonda para Temperatura

Ver páginas 45-46 para tiempos de cocción, temperaturas e instrucciones de uso de la sonda.

Pollo Fiesta

Coloque 3 lb. (1,5 kg) de pechugas de pollo deshuesadas en la olla de cocción lenta con su salsa favorita o pico de gallo fresca. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Lomo de Cerdo con Glaseado Balsámico

Coloque una bolsa de 14 oz (396 g) de cebollas pequeñas enteras y una bolsa de 14 oz. (396 g) de zanahorias pequeñas enteras en la olla de cocción lenta. Coloque 2-3 lb. (1-1,5 kg) de lomo de cerdo, desgrasado, sobre los vegetales dentro de la olla de cocción lenta y condimente con sal y pimienta. Mezcle 3 cucharadas (45 ml) de vinagre balsámico, 2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno, y ? de taza (60 ml) de jugo de naranja. Distribuya sobre el cerdo y los vegetales. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Pechuga de pavo con Picante Estilo Cajun

Quite el cogote y los menudos de la pechuga de pavo de 6-7 lb. (3-3.5 kg), enjuague y seque con un paño. Usando su mezcla de picante estilo Cajun favorito (disponible en las góndolas de picantes en la mayoría de los mercados), condimente en el interior de la cavidad y en el exterior de la pechuga de pavo abundantemente. Coloque la pechuga de pavo, la parte carnosa hacia arriba, dentro de una olla de cocción lenta. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Pollo Glaseado con Damasco

Quite el cogote y los menudos del pollo entero de 3-4 lb. (1.5-2 kg). Enjuague, seque con un paño y condimente con sal y pimienta. Coloque en una olla de cocción lenta e introduzca el contenido de un frasco de 12 oz. (360 ml) de conserva de damasco sobre el pollo. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Jamón Ahumado con Ananá y Cítricos

Place 7½ Coloque un jamón ahumado precocido de 7½ lb. (3.5 kg) en la olla de cocción lenta. Unte ½ taza (125 ml) de azúcar moreno en la superficie del jamón. Elimine el jugo de una lata de 16 oz. (454 g) de trozos de ananá, reserve el jugo, y coloque el ananá sobre y alrededor del jamón. Coloque ½ taza (125 ml) del jugo de ananá reservado en el fondo de la olla de cocción lenta. Pele una naranja grande y distribuya sobre el jamón. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Recetas Rápidas con Sonda para Temperatura

Ver páginas 45-46 para tiempos de cocción, temperaturas e instrucciones de uso de la sonda.

Asado de Cerdo Deshuesado con Jarabe de Arce

Coloque un asado de cerdo deshuesado de 4-5 lb. (2-2.2 kg) en la olla de cocción lenta. Condimente con sal y pimienta. Vierta ½ (125 ml) de jarabe de arce de buena calidad sobre el cerdo. Unte la parte superior del asado de cerdo con 3 cucharaditas (15 ml) de mostaza de Dijon. Coloque encima 3 cucharadas (45 ml) de azúcar moreno. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Piezas de Pollo con Limón y Romero Fresco

Enjuague y seque con un paño 4 lb. (2 kg) de piezas de pollo. Coloque las piezas uniformemente en el fondo de la olla de cocción lenta. Vierta el jugo de un limón sobre el pollo. Espolvoree abundantemente el pollo con páprika. Coloque encima 3-4 ramitas de romero fresco. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Pechuga de Pavo con Naranja y Arándanos

Quite el cogote y los menudos de la pechuga de pavo de 6-7 lb. (3-3,5 kg), enjuague y seque con un paño. Coloque en la olla de cocción lenta con el lado de la pechuga hacia arriba. Coloque una lata de 16 oz. (454 g) de salsa de arándanos enteros. Rocíe con el jugo de una naranja grande y condimente con sal y pimienta. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Asado de Cerdo Estilo Cubano

En un tazón pequeño mezcle 1 cucharadita (5 ml) de polvo de chile, 1 cucharadita (5 ml) de cúrcuma molida, 1 cucharadita (5 ml) de sal, 1 cucharadita (5 ml) de pimienta, 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón fresco, 3 cucharadas (45 ml) de jugo de lima fresco, 2 cucharadas (30 ml) de aceite y 1/4 de taza (60 ml) de jerez seco. Coloque un asado de cerdo de 3-5 lb (1.5-2.2 kg) en una bolsa hermética y vierta le mezcla por encima. Deje marinar toda la noche en el refrigerador. Cuando esté listo para cocinar, coloque el asado en la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Pollo Estilo Creole

Quite el cogote y los menudos del pollo entero de 3-4 lb. (1.5-2 kg). Enjuague, seque con un paño y condimente con una mezcla de condimentos estilo Creole (disponible en las góndolas de picantes en la mayoría de los mercados). Coloque el pollo en la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Recetas Tradicionales

Arroz con pollo

2 (3 libras / 1,5 kg) pollos, cortados en trozos
1 (14.5 oz /415 g) lata de tomates al estofado estilo italiano
1 (16 oz / 450 g) bolsa de chícharos congelados
2 (14 oz / 400 ml) latas de caldo de gallina/pollo
1 (12 oz / 350g) jarra de chiles rojos tostados, escurridos y cortados en tiras
2 (8 oz / 225 g) cajas de mezcla de arroz amarillo a la española
2 cucharaditas (10 ml) de sal de ajo

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen 8 porciones.**

Pollo a la cacerola

2 (16 oz / 450 g) paquetes de vegetales mezclados congelados
2 sobres de mezcla de salsa stroganoff de res
2 (3 libras / 1, 5 kg) pollos enteros
1 cucharadita (5 ml) de cada uno: paprika, cebolla en polvo y ajo en polvo

Combinar los vegetales y la mezcla de la salsa en la vasija. Espolvorear el pollo con las especias. Colocar el pollo en la vasija sobre los vegetales. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen 8 porciones.**

Plato hervido estilo Nueva Inglaterra

1 (4 libras / 2 kg) jamón ahumado deshuesado
2 (16 oz / 450 g) latas de papas enteras, escurridas
2 (16 oz / 450 g) bolsas de minizanahorias congeladas
1 (2 libras / 1 kg) de col, cortada en 6 trozos
½ taza (125 ml) de agua

Colocar la carne en la vasija y arreglar los vegetales alrededor. Agregar agua. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 horas; O Alta – 3 horas. Se obtienen 8 porciones.**

Guisado de carne de res estilo belga

6 libras (3 kg) de cubos deshuesados de carne de res para guisar
1 (12 onzas / 350 ml) botella de cerveza
2 (16 onzas / 450g) paquetes de vegetales congelados para guisado
1 (14 onzas / 400 ml) lata de caldo de carne de res
¼ taza (60 ml) de vinagre
¼ taza (60 ml) de azúcar morena, apretado
2 sobres de mezcla de salsa morena

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen unos 5 cuartos (5 L).**

Sopa crema de maíz y papas

6 (16 oz / 450 g) latas de maíz cremoso
½ taza (125 ml) de cebolla picada
1 (12 oz / 350 ml) lata de leche evaporada
1 (14 oz / 400 ml) lata de caldo de pollo/gallina
2 tazas (500 ml) de agua
1 (7.06 oz / 200 g) caja de mezcla de puré de papas deshidratado con sabor de crema agria y cebollinos

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 horas; O Alta – 3 horas. Se obtienen unos 5 cuartos (5 L).**

Guisado estilo húngaro de carne de res, frijoles y cebada

3 libras (1,5 kg) de costillitas de aguja de res (cortadas para barbacoa) o costillitas sin hueso
3 (16 oz / 450 g) latas de frijoles rojos (en forma de riñón), escurridos
2 (14 oz / 400 ml) latas de caldo de carne de res
¾ taza (175 ml) de cebada perlada
½ taza (125 ml) de cebolla picada
2 cucharadas (30 ml) de paprika
1 cucharadita (5 ml) de ajo en polvo
1 cucharadita (5 ml) de sal

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen unos 5 cuartos (5 L).**

Chile

1½ libras (750 g) de salchicha italiana picante, sin piel
1½ libras (750 g) de carne de res magra picada
1 cebolla mediana, picada
2 sobres de mezcla de especias para chile
2 (16 oz / 450 g) latas de frijoles en forma de riñón, escurridos
2 (14 oz / 400 g) latas de tomates en trozos
2 (6 oz / 170 g) latas de pasta de tomates
2 (15 oz / 400 ml) latas de caldo de gallina/pollo

Desmenuzar la salchicha y la carne picada en una sartén grande. Agregar la cebolla. Cocinar parcialmente la salchicha, la carne picada y la cebolla a temperatura media-alta. Colocar la mezcla de carne cocinada en la vasija. Agregar el resto de los ingredientes. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen unos 5 cuartos (5 L).**

Carne a la cacerola estilo alemán

¾ taza (175 ml) de vinagre de sidra
¼ taza (60 ml) de catsup
½ taza (125 ml) de cebolla picada
1 cucharadita (5 ml) de ajo picado
2 (14 oz / 400 ml) latas de caldo de carne de res
12 galletitas de jengibre
2 sobres de mezcla de salsa morena
4-5 libras (2-2,2 kg) de cuarto delantero o cuarto trasero inferior de res deshuesado

Combinar todos los ingredientes, a excepción de la carne, en la vasija. Revolver bien. Agregar la carne y revolver bien para cubrirla con la mezcla. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen entre 10 porciones.**

Carne de res a la cebolla

½ taza (125 ml) de salsa para bistec
4-5 libras (2-2,2 kg) de cuarto trasero o cuadril de res
2 cucharadas (30 ml) de cebolla picada deshidratada

Verter la salsa para bistec en la vasija. Colocar la carne y cubrir ambos lados con la salsa. Espolvorear cada lado con una cucharada de la cebolla deshidratada. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen unas 14 porciones.**

Albóndigas a la sueca

5 libras 2,2 kg) de albóndigas cocidas congeladas
2 (10½ oz / 300 ml) latas de sopa crema de champiñones, sin diluir
2 (10½ oz / 300 ml) latas de sopa de champiñones dorada, sin diluir
2 (14 oz / 400 ml) latas de caldo de carne de res
2 sobres de mezcla de salsa morena

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 horas; O Alta – 3 horas. Se obtienen unos 5 cuartos (5 L).**

Barbacoa tejana de carne de res

6 libras (3 kg) de pecho de res
2 (18 oz / 560 ml) botellas de salsa para barbacoa ahumada
2 sobres de especias para chile
2 cucharaditas (10 ml) de ajo picado
2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón
2 cucharadas (30 ml) de salsa Worcestershire
1 taza (250 ml) de cebolla picada

Combinar todos los ingredientes, a excepción de la carne, en la vasija. Revolver bien. Agregar la carne y revolver bien para cubrir. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas.**

Sacar la carne y cortarla en tiras. Volver a ponerla en la vasija. Revolver bien. Servir sobre bolillos blandos. **Se obtienen 16 porciones.**

Carne de res a la cacerola

5 libras (2,2 kg) de cuarto delantero de res deshuesado
2 cucharadita (10 ml) de sal
½ cucharadita (2,5 ml) de pimienta
6 papas tamaño mediano, cortadas en cuartos
8 zanahorias, cortadas en trozos de 2 pulgadas (5 cm)
2 cebollas tamaño mediano, cortadas en cuartos
½ taza (125 ml) de agua o caldo de carne de res

Espolvorear la carne con sal y pimienta. Colocar los vegetales en el fondo de la vasija. Cubrir con la carne. Agregar el líquido. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas. Se obtienen 10 porciones.**

Barbacoa de cerdo estilo Carolina del Norte

6 libras (3 kg) de nalga, paleta o paletilla de cerdo deshuesada
2 (14 oz / 400g) latas de tomates en trozos
1 taza (250 ml) de vinagre
4 cucharadas (60 ml) de salsa Worcestershire
2 cucharadas (30 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) colmadas de escamas de chiles triturados
2 cucharadas (30 ml) de sal
4 cucharaditas (20 ml) de pimienta negra

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 8 a 10 horas; O Alta – 5 horas.** Retirar y cortar la carne en tiras para servir. **Se obtiene una barbacoa de entre 5 libras (2,2 kg).**

Corned beef (carne de conserva)

5 libras (2,2 kg) de pecho (corned beef) con especias para vinagreta
1 cebolla tamaño mediano, cortada en rodajas
2 zanahorias, cortadas en rodajas
2 tallos de apio, cortados en rodajas
Agua

Colocar el corned beef en una olla eléctrica de cocimiento lento. Cubrir con las especias para vinagreta, la cebolla, las zanahorias y el apio. Agregar suficiente agua para cubrir la carne solamente. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtiene un corned beef de entre 5 libras (2,2 kg).**

Asado clásico de carne de res con salsa de hongos y cebolla

5 libras (2,2 kg) de cuarto delantero de res deshuesado
2 (1 oz / 25 g) sobres de mezcla de sopa de cebolla deshidratada
2 (10 oz / 285 g) latas de sopa crema de champiñones condensada

Colocar la carne en la vasija. Espolvorear la carne con la sopa de cebolla y luego echar cucharadas de sopa sin diluir. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 8 horas. Se obtienen unas 6 o 10 porciones.**

Pecho a la barbacoa

5 libras (2,2 kg) de pecho de res
1½ cucharadita (7,5 ml) de sal
1½ tazas (375 ml) de salsa de barbacoa

Espolvorear el pecho con sal. Colocar en la vasija y verter la salsa de barbacoa sobre la carne. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtiene un pecho de entre 5 libras (2,2 kg).**

Costillitas de aguja estilo oriental

4 cucharadas (60 ml) de almidón de maíz
4 cucharadas (60 ml) de salsa teriyaki
2 (10 oz / 285 g) jarras de salsa para pato o salsa agridulce
6 libras (3 kg) de costillitas de aguja de cerdo estilo campestre

Disolver el almidón de maíz en salsa teriyaki. Agregar la salsa para pato y colocarla en la vasija. Revolver bien. Agregar la carne y revolver bien para cubrir. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen entre 8 porciones.**

Sándwiches sabrosos de rosbif

5 libras (2,2 kg) de cuarto delantero de res deshuesado
⅓ taza (80 ml) de salsa de soja
2 cucharadas (30 ml) de azúcar morena
2 cucharaditas (10 ml) de sal
2 cucharaditas (10 ml) de jengibre molido

Cortar la carne en tajadas finas y colocarla en la vasija. Combinar la soja, el azúcar morena, la sal y el jengibre y verter sobre la carne. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 horas; O Alta – 3 horas.** Servir sobre bolillos para sándwiches. **Se obtienen entre 12 porciones.**

Chuletas de cerdo con jugo de naranja

2 (6 oz / 170 g) lata de jugo de naranja congelado, sin diluir
1 taza (250 ml) de azúcar morena, apretado
2 cucharaditas (10 ml) de salsa de soja
4 cucharadas (60 ml) de almidón de maíz
1 cucharadita (5 ml) de ajo en polvo
12 chuletas de cerdo de corte del centro deshuesadas y de 1 pulgada (2,5 cm) de espesor

Combinar todos los ingredientes, a excepción de la carne, en la vasija. Revolver bien. Agregar la carne y revolver bien para cubrir. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 a 8 horas; O Alta – 3 horas. Se obtienen entre 12 porciones.**

Papas nuevas asadas

6 libras (3 kg) de papas nuevas rojas (pequeñas), sin pelar
2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
2 sobres de mezcla de aderezo (vinagreta para ensalada) italiano picante

Las papas deben ser del tamaño de una pelotilla de golf. Si no lo son, se deberán cortar por la mitad o en cuatro.

Verter el aceite en una bolsa de plástico, agregar las papas y agitar para cubrirlas bien. Agregar el aderezo de ensalada y agitar bien hasta que las papas estén totalmente cubiertas. Colocar las papas en la vasija y cocinar a temperatura: **Baja – 7 a 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen 14 porciones.**

Arroz, frijoles y salsa

2 (16 oz / 450 g) latas de frijoles negros, escurridos
2 (16 oz / 450 g) latas de frijoles “cannellini” o redondos, escurridos
1 (14 oz / 400 ml) lata de caldo de gallina/pollo
2 tazas (500 ml) de arroz de grano largo crudo, no instantáneo
2 cuartos (2 L) de salsa
2 tazas (500 ml) de agua
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 cucharadita (5 ml) de ajo en polvo

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen unos 5 cuartos (5 L).**

Guisado fácil de papas

2 (2 libras /1 kg) bolsas de papas “hash browns” estilo sureño, congeladas
2 (10 oz / 285 g) latas de sopa de queso cheddar condensada
2 (12 oz / 350 ml) latas de leche evaporada
4 cucharadas (60 ml) de mantequilla, derretida
1 cucharadita (5 ml) de sal

Colocar las papas en la vasija. Combinar la sopa, leche, manteca y sal. Revolver para mezclar y luego verter sobre las papas. Revolver suavemente para mezclar. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 a 7 horas .* Se obtienen unas 20 porciones.**

* Se recomienda usar solamente la temperatura Baja para esta receta.

Frijoles horneados con maple

8 (15 oz / 425 g) latas de frijoles con cerdo
½ taza (125 ml) de cebolla picada
½ taza (125 ml) de jarabe de maple
4 cucharaditas (20 ml) de mostaza en polvo
10 tajadas de tocino, cocidas y desmenuzadas

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 a 8 horas; O Alta – 3 a 4 horas. Se obtienen entre 20 porciones.**

Alas de pollo picantes

8 libras (4 kg) de alas de pollo
1 taza (250 ml) de vinagre de sidra
2 cucharadas (30 ml) de salsa de chile picante
2 tazas (500 ml) de salsa de barbacoa

Enjuagar las alas de pollo en agua fría. Colocar los ingredientes en la vasija en el orden indicado, vertiendo salsa de barbacoa sobre todo. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 6 horas; 0 Alta – 3 horas.**

Jugo de manzana con vino y especias

1 galón (4 L) de jugo de manzana
1½-3 tazas (375-750 ml) de bourbon o jugo de frutas
1½ cucharaditas (7,5 ml) de canela
1 cucharadita (5 ml) de jengibre en polvo
1½ cucharaditas (7,5 ml) de pimienta de Jamaica
1 cucharadita (5 ml) de clavo de olor molido

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 3 horas O Alta – 1½ horas** Revolver bien antes de servir. **Se obtienen unos 5 cuartos.**

Manzanas horneadas

12 manzanas grandes para hornear (Roma o York)
4 cucharadas (60 ml) de jugo de limón
4 cucharadas (60 ml) de mantequilla, derretida
6 cucharadas (90 ml) de azúcar morena
1 cucharadita (5 ml) de nuez moscada
2 cucharaditas (10 ml) de canela

Pelar, quitar el centro y cortar las manzanas por la mitad. Colocar en la vasija. Rociar con jugo de limón y manteca. Espolvorear con azúcar y especias. Tapar y cocinar a temperatura: **Baja – 4 horas; 0 Alta – 2 horas.** Para servir, cubrir con helado de vainilla. **Se obtienen entre 20 porciones.**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: ❏ Proctor-Silex: ❏	MODELO:	

Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía.
Para mayor información llame sin costo:
Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
  1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el translado.
  2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
  3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **(DIMALSA)** **Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio** **Col. El Infiernillo C.P. 54878** **Cuautitlán, Edo de México** **Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42** **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA
GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
33966	SC26	120 V~ 60 Hz 275 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo “MX”.

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

840149500

6/06